

RICITELLI TINTO DE LA CASA

PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO E GUALTALLARY

TINTO | SAFRA 2022

Este é um corte de Malbec proveniente de duas distintas regiões, uma mescla de terroirs que proporciona equilíbrio e complexidade em um vinho de extrema elegância.

VARIEDADES: 100% Malbec**VINIFICAÇÃO**

50% deste vinho vem de Las Compuertas, a uma altitude de 1100m com solos de 1 mt de argila e um subsolo rochoso de grande permeabilidade. Os outros 50% vem de Gualtallary, a 1400 m de altura, com solos calcários que nos dão Malbecs complexos e frescos. A colheita é feita na última semana de março de forma manual, em pequenas caixas de 20 kg, a fim de manter a integridade dos cachos. O rendimento dos vinhedos é de 7000 kg/ha. Posteriormente é feita uma seleção meticulosa de bagos selecionados para a vinificação. A fermentação é feita em pequenas cubas de carvalho francês, com 50% das uvas sem desengaçar. O vinho é fermentado com o auxílio de leveduras indígenas e temperatura controlada entre 26 e 28 °C.

AMADURECIMENTO

O vinho é estagiado em pequenos tanques de carvalho francês por 12 meses. Este vinho tem um potencial de guarda de 10 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor púrpura profundo, no nariz apresenta notas de florais e de frutas negras como ameixa, cassia e mirtilo e toques especiados. Em boca é um vinho potente com taninos redondos e boa persistência, notas complexas de frutas negras e bem equilibrados com seu frescor.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos de carnes vermelhas, assadas e grelhadas, cozidos robustos, massas com ragu de linguiça e queijos fortes.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA
DE LA CASA**DESCRIÇÃO DO PRODUTOR**

Matias Riccitelli é um viajante incansável e sonhador. Com a sua carreira desenvolvida em uma das vinícolas boutiques de maior prestígio na Argentina por mais de 10 anos e viagens ao redor do mundo, reuniu o aprendizado com o ensinamento do seu pai e mentor Jorge Riccitelli, decidiu montar sua própria linha de vinhos usando vinhas da sua propriedade e comprando uvas de vinhas velhas exclusivamente das áreas mais prestigiadas de Mendoza.

CÓDIGO DO PRODUTO
RCL01000CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7798269720038CAIXA
06x 750 MLCÓD. DE BARRAS CAIXA
37798269720039