

RICCITELLI OLD VINES PATAGONIA FLOR

PAÍS ARGENTINA
REGIÃO PATAGONIA
SUBREGIÃO RIO NEGRO

BRANCO | SAFRA NV

No alto Rio Negro existe uma história única de variedades de uvas esquecidas. Vinhedos antigos que ainda resistem ao passo do tempo, tesouros que o projeto de Riccitelli na Patagônia pretende redescobrir e trabalhar. Em esta zona há um grande potencial para o aparecimento natural da flor no mosto, pois as condições naturais do ecossistema no entorno assim permitem. Vinhedos cultivados de forma orgânica e natural. Este projeto mostra o grande potencial que tem a Argentina a respeito da produção de vinhos de terroir.

VARIEDADES: Semillón 70%, Pedro Gimenez 30%

VINIFICAÇÃO

As uvas provém de vinhedos de Semillón e Pedro Gimenez muito antigos, plantados no final dos anos 60, em pé franco, em solos calcáreos provenientes de Allen e Ing. Huergo, duas zonas tradicionais de Rio Negro. Vinhedos de cultivo orgânico e rendimento muito baixo, concentrando os aromas das uvas. As uvas são colhidas na primeira semana de março, de forma manual e colocadas em caixas de 20kg para manter a integridade da uva. As uvas são então selecionadas cuidadosamente à mão. As uvas são desengaçadas dos cachos, e então é feita maceração pelicular por 5 dias, a frio. O vinho é então fermentado em foudres de carvalho francês, com leveduras indígenas, a uma temperatura entre 16º e 18ºC. O envelhecimento biológico, sob véu de flor é feita em barricas usadas de carvalho francês, em uma pequena soleira de 6, 5 e 4 anos. O vinho é engarrafado sem ser filtrado, clarificado, e sem a adição de SO2.

AMADURECIMENTO

O envelhecimento biológico, sob véu de flor é feito em barricas usadas de carvalho francês, em uma pequena soleira de 6, 5 e 4 anos. O vinho é engarrafado sem ser filtrado, sem ser clarificado, e sem a adição de SO2.

NOTAS DE PROVA

Um vinho especial, fresco, com notas salinas típicas de vinhos sob véu de flor. Aromas cítricos, toques florais de camomila, amêndoas e maçãs maduras. Na boca traz muito frescor, com boa estrutura e um final longo.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho de véu de flor vai muito bem com entradas como jamón ibérico, azeitonas verdes, amêndoas e castanhas, frutos do mar "a la plancha" e comida japonesa.

VINHO

Em condições ideais de temperatura e humidade nas caves de envelhecimento, aparece o véu de "flor", que paira sobre a superfície do vinho, protegendo ele do oxigênio e dando a ele novas nuances de complexidade, como acontece com os Finos de Jerez. Notas de maçãs maduras, camomila, amêndoas e notas salinas aparecem em novas camadas de aromas e sabores. Um vinho muito especial, com toda o frescor de uma das grandes brancas do mundo, a Chenin Blanc, nas mãos do competente enólogo Matias Riccitelli.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 11°C | VOLUME 750ml



DESCRIÇÃO DA LINHA OLD VINES

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
RCL02900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7798269720328

CAIXA
06x 750ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
37798269720800



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)