

**RICCITELLI VALLE DE UCO CABERNET SAUVIGNON**

PAÍS ARGENTINA  
REGIÃO MENDOZA  
SUBREGIÃO VALLE DE UCO

**TINTO | SAFRA 2016**

Um vinho profundamente influenciado pelas condições climáticas da Cordilheira dos Andes. Os vinhedos estão localizados em Chacayes a 1.300 metros de altitude, onde se encontram solos com rochas graníticas e arenoso. Para ilustrar seu rótulo foi escolhido uma espécie nativa de cactos Harrisia, que nesse terroir encontra condições únicas para seu desenvolvimento, assim como este belo Cabernet Sauvignon.

**VARIEDADES:** 100% Cabernet Sauvignon

**VINIFICAÇÃO**

Colheita manual e a cuidadosa seleção de uvas aconteceu na primeira semana de abril e em pequenas caixas de 20 kg a fim de manter a integridade dos cachos. Rendimento máximo é cerca de 6.000 kg/ha. Passa por maceração pré fermentativa durante 5 dias. A fermentação alcoólica usa apenas leveduras indígenas e com temperatura entre 26 e 28 graus Celsius, posteriormente mais 20 dias de maceração.

**AMADURECIMENTO**

100% do vinho amadurece em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Cor vermelho rubi intenso, aromas de frutas vermelhas e negras, toques de especiarias com destaque para pimenta branca. Em boca é fresco, mostra sua boa acidez e longa persistência final.

**HARMONIZAÇÃO**

Um tinto de grande estrutura perfeito para acompanhar pratos mais fortes, como queijos curados, massa com molhos intensos, carnes vermelhas como picanha ou costela assada

**VINHO**

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

**DESCRIÇÃO DA LINHA**

UCO

**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  
**RCL01700**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**7798269720151**

CAIXA  
**06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**NÃO TEM**