

RICCITELLI VALLE DE UCO PINOT NOIR

PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO VALLE DE UCO

TINTO | SAFRA 2018

Um vinho profundamente influenciado pelas condições climáticas da Cordilheira dos Andes. Os vinhedos estão localizados em Gualtallary a 1.500 metros de altitude, onde se encontram solos calcáreos com participação de pedras e areia. Para ilustrar seu rótulo foi escolhido uma espécie nativa de cactos *Cylindropuntia*, que nesse terroir encontra condições únicas para seu desenvolvimento, assim como este belo Pinot Noir.

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Colheita manual e a cuidadosa seleção de uvas aconteceu primeira semana de março e em pequenas caixas de 20 kg a fim de manter a integridade dos cachos. Rendimento máximo é cerca de 6.000 kg/ha. A vinificação ocorre em pequenas cubas de carvalho francês com maceração pré fermentativa durante 5 dias. A fermentação alcoólica usa apenas leveduras indígenas e com parte dos cachos inteiros (cerca de 30%) e temperatura entre 26 e 28 graus Celsius.

AMADURECIMENTO

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

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho rubi, aromas de frutas vermelhas e negras, toques minerais completam o perfil aromático. Em boca tem corpo médio, taninos delicados, excelente frescor reflexo de sua acidez marcada, longa persistência final.

HARMONIZAÇÃO

Um tinto perfeito queijos moles como brie e camembert, carnes com molho também fazem boas parcerias.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | 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
RCL01800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7798269720090

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
NÃO TEM