

RICCITELLI THE APPLE BONARDA

PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2018

Classificado como um dos melhores Bonardas da Argentina pelo Guia Descorchados 2014, este vinho é complexo, elegante, frutado e gastronômico.

VARIEDADES: 100% Bonarda**VINIFICAÇÃO**

100% Bonarda proveniente de vinhedos com idade média de 60 anos localizados em Vistalba, Lujan de Cuyo. A colheita é feita manualmente em pequenas caixas de 20 quilos. A fermentação ocorre em piletas quadradas de concreto, com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 26°C com quatro macerações diárias por um período de 30 dias.

AMADURECIMENTO

12 meses em carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor púrpura intensa, notas de frutas vermelhas combinadas com um toque mentolado e chocolate amargo. Na boca um vinho complexo com taninos suaves e um final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Combina muito bem com massas recheadas, ou carnes vermelhas grelhadas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 15,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

THE APPLE

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
RCL00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7798000210804

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
37798000210805