

RICITELLI THE APPLE MALBEC**PAÍS ARGENTINA****REGIÃO MENDOZA****TINTO | SAFRA 2018**

O malbec de entrada da linha Ricitelli já demonstra grande cuidado com que seus vinhos são produzidos. Para chegar em um equilíbrio perfeito é elaborado o corte de duas diferentes sub-regiões de Mendoza; 50% de Perdriel em Luján de Cuyo e 50% de Gualtallary, no Vale do Uco.

VARIEDADES: 100% Malbec**VINIFICAÇÃO**

100% Malbec provenientes de vinhedos de baixo rendimento colhidas a mão em caixas de 20 quilos. Ao chegar na vinícola as uvas são selecionadas, prensadas e seguem para a fermentação a uma temperatura de 26°C. São realizadas 4 remontagens por dia e a maceração segue por 30 dias.

AMADURECIMENTO

12 meses em carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor púrpura profunda, tem aromas intensos de frutas pretas, baunilha e chocolate. É um vinho complexo e rico, com taninos maduros, macios e com final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para servir com qualquer tipo de carne grelhada, massas ou queijos macios.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

THE APPLE

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Matias Ricitelli 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 Ricitelli, 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
RCL00300**CÓD. DE BARRAS PRODUTO**
7798000210453**CAIXA**
06x 750 ML**CÓD. DE BARRAS CAIXA**
37798000210454**WINE BRANDS**

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)