RICCITELLI THE APPLE MALBEC

PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2018

O malbec de entrada da linha Riccitelli 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 proveninetes 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 serivir 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 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	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
RCL00300	**7798000210453**	**06x 750 ML**	**37798000210454**

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