

**MATIAS**  
**RiCCITELI**

HEY MALBEC!



**UBICACIÓN DEL VIÑEDO:**

50% Valle de Uco, Mendoza.

50% Luján de Cuyo, Mendoza.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 12 años.

**VARIETALES:** 100% Malbec.

**MOMENTO DE COSECHA:** 26 de marzo al  
13 de abril.

**RENDIMIENTO:** 10000 kg/ha.

**COSECHA:** Se realiza manualmente, en  
pequeñas cajas de 20 kg, a fin mantener la  
integridad de cada racimo.

**SELECCIÓN:** se realiza una meticulosa selección  
a mano previa vinificación.

**CRianza:** 70% del vino es añejado en piletas de  
concreto, 30% es añejado en barricas de roble  
francés durante 12 meses.

**GUARDA:** 4 años.

**NOTAS DE CATA:** El malbec es la variedad  
emblemática Argentina y tratamos que este vino  
sea una gran interpretación de ello. Frutas rojas se  
combinan con aromas florales y pimienta negra,  
con taninos suaves y maduros que nos dan un final  
dulce y amable. Disfrútelo solo o con sus carnes  
favoritas.



[www.matiasriccitelli.com](http://www.matiasriccitelli.com)