

MATIAS RICITELI



RICITELI GUALTALLARY CHARDONNAY 2023

Un vino profundamente influenciado por el ambiente que provee la Cordillera de los Andes. Seleccionamos una especie de cactus que es nativa y encuentra su hogar en altura y condiciones únicas de suelo al igual que nuestro Chardonnay.

VIÑEDOS Y SUELOS

El 100% de la uva proviene de Gualtallary, a 1.400 msnm, donde predominan suelos pobres con mucha presencia de piedras y carbonato de calcio. En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL Chardonnay 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primera semana de marzo.

RENDIMIENTO PROMEDIO 6.000 kg/ha

ALCOHOL 13,0% v/v

PH/ACIDEZ 3,2/7,2

AZÚCAR RESIDUAL 2,0

COSECHA

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

SELECCIÓN

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular pre-fermentativa durante 5 días. La vinificación es protectiva, la fermentación se realiza con levaduras indígenas a baja temperatura entre 14° y 16°C, en huevos de concreto.

CRIANZA

La crianza continúa en huevos de concreto durante 8 meses.

GUARDA 10 años

NOTAS DE CATA

Chardonnay de expresión austera y tensa, con notas de frutas blancas de carozo y de flores frescas junto a un marcado carácter mineral. En boca es filosa con un gran volumen.