

# MATIAS RICITELLI



## RICITELLI GUALTALLARY MALBEC 2022

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 Malbec.

### VIÑEDOS Y SUELOS

Uva proveniente de Gualtallary, Valle de Uco, a 1.400 msnm sobre suelos calcáreos con presencia de gravas y arenas finas. En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL Malbec 100%

### MOMENTO DE COSECHA

Principios de marzo.

RENDIMIENTO PROMEDIO 6.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v

PH/ACIDEZ 3,6/5,8

AZÚCAR RESIDUAL 1,8

### COSECHA

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

### SELECCIÓN

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

### ELABORACIÓN

Los racimos son despallados. La uva llega de forma natural por gravedad a pequeñas vasijas de concreto, donde la fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 26° y 28° C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

### CRIANZA

La crianza se realiza en barricas de roble francés de diferentes usos hasta la siguiente vendimia.

GUARDA 10 años.

### NOTAS DE CATA

Rojo intenso con reflejos violáceos. Nariz floral con notas de cerezas, guindas. Su boca es compleja, fina con taninos moderados y sabor intenso. Su frescura lo hace un vino único.