

MATIAS RICCITELLI



RICCITELLI GUALTALLARY CABERNET FRANC 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 Cabernet Franc.

VIÑEDOS Y SUELOS

Uvas provenientes de Guatallary, Valle de Uco, a 1400 msnm, sobre suelos calcáreos con presencia de grava y arena fina. En nuestros viñedos no utilizamos ningún herbicida ni productos sistémicos, manejándolos de forma agroecológica.

VARIETAL

Cabernet Franc 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primera semana de abril

RENDIMIENTO PROMEDIO 6.000 kg/ha

ALCOHOL 14,5% v/v.

pH/ACIDEZ 3,5/5,80

AZÚCAR RESIDUAL 1.8

COSECHA

Cosechado a mano en pequeñas cajas de 20 kg, para mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN

Previamente a la vinificación se realiza una minuciosa selección artesanal.

ELABORACIÓN

Los racimos son despalillados. La uva llega de forma natural por gravedad a pequeños vasijas de concreto, donde se realiza la fermentación con levaduras autóctonas a temperaturas entre 25° y 27°C. Luego hacemos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

CRIANZA

La crianza continúa en barricas de roble francés usadas durante 12 meses.

GUARDA

10 años