

MATIAS **RICITELLI**



## OLD VINES FROM PATAGONIA MALBEC 2022

Antiguos viñedos rebeldes de Pie Franco sobre suelos limosos a orillas del Río Negro, aún resisten en la Patagonia. Redescubrir este pasado es parte de nuestro futuro.

### VIÑEDOS Y SUELOS

Este Malbec se elabora a partir de uvas provenientes de un solo viñedo, que fue plantado en 1967 sobre pie franco en la zona de Guerrico. Sus suelos a la orilla del río Negro, son de textura arenosa y franco-arcillosa.

En nuestros viñedos no utilizamos ningún herbicida ni productos sistémicos, gestionándolos de forma agroecológica

### VARIETAL

Malbec 100%

### COSECHA

Primera semana de abril

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v.

PH/ACIDEZ 3.6/5.9

AZÚCAR RESIDUAL 1.8

### COSECHA

Se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 20kg en para mantener intacto cada racimo

### SELECCIÓN

Se realiza una minuciosa selección artesanal. vinificación previa

### ELABORACIÓN

Los racimos son despalillados, llegando de forma natural por gravedad a pequeñas vasijas de concreto, donde fermentan sin adición de ningún elemento ajeno, a temperaturas entre 25° y 27°C. Durante varias semanas, realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

### CRIANZA

La crianza continúa en barricas de roble francés usadas durante 16 meses

GUARDA 30 años

### NOTAS DE CATA

Malbec complejo y elegante. En nariz es pleno de frutos rojos silvestres, regaliz y aromas florales. Perfectamente equilibrado, redondo, con buena estructura y un final persistente.