

MATIAS **RICITELI**



OLD VINES FROM PATAGONIA SEMILLÓN 2023

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

Semillón de antiguos viñedos, plantados a fines de los años 60, en pie franco sobre suelos limosos provenientes de Allen e Ing. Huergo, 2 zonas tradicionales de Río Negro. Viñedos de muy bajo rendimiento.

En nuestros viñedos no utilizamos ningún herbicida ni sistémico productos, manejándolos de forma agroecológica

VARIETAL

Semillón 100%

COSECHA

Primera semana de marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 12,5% v/v

PH/ACIDEZ 3.15/7.2

AZÚCAR RESIDUAL 1.8

COSECHA

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

SELECCIÓN

Previamente se realiza una minuciosa selección artesanal de vinificación

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vinificamos con racimos despallados y posteriormente realizar una maceración pelicular durante 5 días a baja temperatura. La fermentación tiene lugar en fudres de roble francés. Fermentado por levaduras autóctonas a temperaturas entre 16° y 18°C.

CRIANZA

La crianza continúa en fudres durante 8 meses

GUARDA 30 años

NOTAS DE CATA

Amarillo verdoso con tonos dorados. Un complejo y elegante vino, con aromas de cítricos, flores blancas y vainilla. Perfectamente equilibrado, con un final elegante.