

MATIAS **RiCiTELi**



## REPÚBLICA DEL MALBEC 2021

El Malbec llegó a Mendoza hace más de 100 años de la mano de inmigrantes, quienes nos enseñaron a cultivarlo y elaborarlo. Hoy unimos nuestros mejores terroirs al pie de la Cordillera de Los Andes para representar nuestra República del Malbec con este vino

### VIÑEDOS Y SUELOS

Un blend que reúne 25% de antiguos viñedos plantados en 1927 sobre pie franco de la IG Las Compuertas, 25% de la IG Gualtallary sobre suelos calcáreos, 25% de la IG Los Chacayes sobre suelos de arena soportados por grava calcárea y 25% de la IG San Pablo sobre suelo franco-arenoso

### VARIETAL

Malbec 100%

### MOMENTO DE COSECHA

Segunda semana de marzo.

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 14,5% v/v.

PH/ACIDEZ 3,6/5,9

AZÚCAR RESIDUAL 1,8

### 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 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. Realizamos un trabajo muy suave con nuestras manos para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

### CRIANZA

La crianza se realiza en un 50% en barricas de diferentes usos de roble francés y el otro 50% en foudres de roble por 16 meses

GUARDA 30 años

### NOTAS DE CATA

Este Malbec presenta un intenso bouquet, lleno de frutos negros, regaliz y especias. En el paladar, el vino muestra un notable equilibrio, con taninos muy elegantes, delicados y sedosos.