

MATIAS RiCiTELi



THE APPLE DOESN'T FALL FAR FROM THE TREE TORRONTÉS 2023

“Como una manzana no cae lejos del árbol un vino no se hace nunca sin una historia. Historia que refleja lo que me enseñaron y la pasión que mi familia me transmitió por el vino.”

VIÑEDOS Y SUELOS

Torrontés de Tupungato, Valle de Uco, viñedos viejos de 40 años de edad, plantados en parral a 1.000 msnm, sobre suelos franco-arenosos de buena permeabilidad y riego tradicional. En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL Torrontés 100%

MOMENTO DE COSECHA

Cosecha hacia mediados de marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 9.000 kg/ha

ALCOHOL 12,5% v/v

PH/ACIDEZ 3,3/6,8

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

Maceración pelicular de 48 horas. La vinificación es protectora, la fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas bajas entre 14° y 16°C, en pequeñas vasijas de concreto.

CRIANZA

La crianza continúa en pequeñas vasijas de concreto durante 6 meses.

GUARDA 5 años.

NOTAS DE CATA

En nariz presenta aromas de rosas, duraznos blancos y cítricos. En paladar es complejo y refrescante.