

**MATIAS RICCITELI**



## **RICCITELI GUALTALLARY GARNACHA 2024**

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 nuestra Garnacha.

### **VIÑEDOS Y SUELOS**

Uva proveniente de Gualtallary, Valle de Uco, a 1.400 msnm sobre suelos calcáreos con presencia de gravas y arenas finas.

En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

**VARIETAL** Garnacha 100%

### **MOMENTO DE COSECHA**

Primera semana de marzo.

**RENDIMIENTO PROMEDIO** 6.000 kg/ha

**ALCOHOL** 12,5% v/v

**PH/ACIDEZ** 3,4/5,9

**AZÚCAR RESIDUAL** 1,8

### **COSECHA**

Se realiza manualmente en pequeñas cajas de 20kg a fin de mantener la integridad de cada racimo.

### **SELECCIÓN**

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación.

### **ELABORACIÓN**

Vinificamos con 25% de racimo entero y el resto es despalillado. La uva llega de forma natural por gravedad en pequeñas cubas de roble francés, donde la fermentación se realiza con levaduras indígenas y a temperaturas entre 24° y 26°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

### **CRIANZA**

La crianza se realiza en barricas de roble francés de diferentes usos por 12 meses.

**GUARDA** 10 años.

### **NOTAS DE CATA**

Aromas de frutos rojos, silvestres y especiados a los que se suman notas minerales. En boca tiene un fluir ligero y sabroso con una acidez marcada y un sostenido final.