

MATIAS **RiCCITELLI**

REPÚBLICA DEL MALBEC 2011



UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Vistalba, Luján de Cuyo.

GUARDA: 2013 / 2023

EDAD DEL VIÑEDO: plantados en 1908.

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.

VARIETALES: 100% Malbec.

MOMENTO DE COSECHA: desde el 15 al 30 de abril.

RENDIMIENTO: 5000 Kgr / ha. El deshoje y el raleo son realizados cuidadosamente y en forma específica en cada viñedo en diciembre y enero respectivamente.

La cosecha se realizó manualmente en pequeñas cajas de 20 kg con el fin de no dañar los racimos.

Se realiza una doble selección manual antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas.

SANGRIA: 15%.

FERMENTACION: En pequeñas piletas de cemento. Temperatura controlada a 28°C. Cuatro pigeages por día y una larga maceración de 30 días.

CRIANZA: 100% del vino es añejado en barricas de roble francés durante 18 meses, la clarificación final se realiza con clara de huevos frescos.

www.matiariccitelli.com



Safra 2012. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015