

MATIAS RICITELLI

KUNG FU CRIOLLA

VIÑEDOS Y SUELOS

Uvas provenientes de viñedos de altura, de la IG Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, ubicados a 1.100 msnm.

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

VARIEDAD Criolla chica 100%

MOMENTO DE COSECHA Mediados de Marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 8000 kg/hect

ALCOHOL : 12%

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.

ELABORACION

La uva llega de forma natural por gravedad a pequeñas ánforas de arcilla con el 50% de racimo entero, 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 continúa en ánforas de arcilla concreto durante 8 meses.

VINO NATURAL

Sin sulfitos agregados / Sin estabilización / Sin filtrado

GUARDA 10 años

