MATIAS RICCITELLI

KUNG FU MALBEC

VIÑEDOS Y SUELOS

Uvas provenientes de viñedos de altura, de Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, ubicados a 1.400 msnm, donde predominan suelos calcáreos.

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

VARIEDAD Malbec 100%

MOMENTO DE COSECHA Primer semana de Marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 6000 kg/hect

ALCOHOL : 13,5%

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 vasijas 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 huevos de concreto durante 8 meses.

VINO NATURAL

Sin sulfitos agregados / Sin estabilización / Sin filtrado

GUARDA 10 años