MATIAS RICCITELLI

KUNG FU ORANGE

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 Sauvignon Blanc 100%

MOMENTO DE COSECHA Mediados de Febrero

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

El 50% de las uvas se fermentaron con sus pieles en ánforas de barro. El 50% restante en huevos de concreto. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 16° y 18°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

CRIANZA

La crianza continúa en ánforas de arcilla y huevos de concreto durante 8 meses.

VINO NATURAL

Sin sulfitos agregados / Sin estabilización / Sin filtrado