

# MATIAS RICCI TELLI

## KUNG FU Pétillant Naturel

### VIÑEDOS Y SUELOS

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

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

### VARIETAL

Pinot Noir 50%

Malbec 50%

### MOMENTO DE COSECHA

Cosecha temprana, a principios de febrero.

**RENDIMIENTO PROMEDIO** 10.000 kg/ha

**ALCOHOL** 11,0% v/v

### 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.

### ELABORACIÓN

Sin maceración pelicular, prensado suave. Realizado con el Método Ancestral. La fermentación empieza en huevos de concreto con levaduras indígenas, sin el agregado de ningún elemento ajeno, a temperaturas entre 14º y 16ºC, y finaliza naturalmente en botella.

Vino sin sulfitos agregados.

### CRIANZA

Se realiza una crianza sobre sus finas lías en botella durante 6 meses.

**GUARDA** 5 años.

### NOTAS DE CATA

De hermoso color rosado salmón. En nariz presenta aromas a frutas blancas y cítricos. En boca el vino es ligeramente espumoso y frutado. Su acidez natural aporta frescura y elegancia.

