

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.

