

MATIAS RICCI TELLI



OLD VINES FROM PATAGONIA CHENIN BLANC

En el valle de Río Negro hay una historia única de variedades olvidadas, viñas viejas que aún resisten el paso del tiempo, tesoros que nuestro proyecto en Patagonia pretende redescubrir y valorar. En esta zona de gran potencial para variedades como Chenin Blanc, las uvas se cultivan en forma orgánica naturalmente, ya que el ecosistema de Patagonia lo permite. Nuestro proyecto muestra el gran potencial de Argentina en toda su geografía.

VIÑEDOS Y SUELOS

Chenin Blanc de antiguos viñedos, plantados a fines de los años 60, en pie franco sobre suelos limosos provenientes de Beltrán, Río Negro.

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

VARIETAL

Chenin Blanc 100%

MOMENTO DE COSECHA

Segunda quincena de febrero

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 12.5% v/v

PH/ACIDEZ 3.15/7.2

AZÚCAR RESIDUAL 1.8

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

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 16º y 18ºC.

CRIANZA

La crianza se realiza en ánforas durante 8 meses.

GUARDA 10 años.