RICITELI



THE PARTY MALBEC

VIÑEDOS Y SUELOS

Uvas provenientes de viñedos de altura del Valle de Uco,

donde predominan los suelos calcáreos, ubicados entre 1.200 y 1.400 msnm.

En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos

sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL Malbec 100%

MOMENTO DE COSECHA

Principios de marzo.

RENDIMIENTO PROMEDIO 7.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v

PH/ACIDEZ 3,6/5,9

AZÚCAR RESIDUAL 2,5

COSECHA

Se realiza manualmente en pequeñas cajas de 20kg a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN | Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación.

ELABORACIÓN | Vinificamos con racimos enteros. La uva llega de forma natural por gravedad en lagares abiertos, donde la fermentación se realiza con levaduras indígenas y a temperaturas entre 25° y 27°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

CRIANZA | La crianza se realiza en pequeñas vasijas de concreto durante 12 meses.
GUARDA 5 años.

NOTAS DE CATA

Malbec rico en aromas de frutos rojos y notas florales y especiadas. Fresco, vivaz y de una gran elegancia.