

# MATIAS RICCI TELI



## OLD VINES FROM PATAGONIA MALBEC

MALBEC de OLD VINES FROM PATAGONIA pretende redescubrir una zona de gran potencial para esta variedad y de un patrimonio único con viñedos de más de 60 años de edad olvidados por muchos años.

### VIÑEDO Y SUELOS

Malbec proveniente de Guerrico , Rio Negro. Viñas viejas de bajo rendimiento con suelos de barda franco-limosos.

### VARIETAL

Malbec 100%

### MOMENTO DE COSECHA

primer semana de Abril

**RENDIMIENTO PROMEDIO** 5000 kg/ha

**ALCOHOL** 14,0% v/v

**PH/ACIDEZ** 3.6/5.9

**AZÚCAR RESIDUAL** 1.8

### 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

Se elabora en pequeñas piletas de concreto usando levadura nativa. Maceración pre fermentativa durante 5 días. Fermentación entre 26 y 28°C. Maceración post fermentativa de 20 días.

### CRIANZA

100% criado en barricas de roble francés de diferentes uso durante 12 meses.

**GUARDA** 10 años.

### NOTAS DE CATA

Malbec complejo y elegante. En su nariz abundan los frutos rojos silvestres, regaliz y aromas florales. Perfectamente balanceado, buena estructura, redondo y de persistente final.