

MATIAS Riccitelli

THE APPLE DOESN'T FALL FAR
FROM THE TREE · BONARDA



UBICACIÓN DEL VIÑEDO: 100% Vistalba, Lujan de Cuyo.

EDAD DEL VIÑEDO: 60 años.

VARIETALES: 100% Bonarda.

RENDIMIENTO: 8000 kg/ha

COSECHA: se realiza manualmente, en pequeñas cajas de 20 kg, a fin mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN: se realiza una meticulosa selección a mano previa vinificación.

SANGRIA: 15%

FERMENTACION: se realiza a temperatura controlada de 26°C, con cuatro remontajes diarios y una maceración larga, por un periodo de 30 días.

CRIANZA: el 100 % de este vino es añejado en barricas de roble francés durante 12 meses. La clarificación final se realiza con claras de huevo fresco.

GUARDA: 5 años.

NOTAS DE CATA: De hermoso color rojo con tonos púrpuras. En nariz presenta frutos rojos combinados con toques de menta y chocolate. Un vino complejo, rico con suaves taninos maduros y de final largo. Se recomienda servir con todo tipo de carnes a la parrilla, pastas y quesos.

