

**MATIAS** **RiCiTELi**



## **VIÑEDOS EN PIE FRANCO MALBEC 2021**

**Malbec proveniente de antiguos viñedos plantados en las primeras décadas del siglo XX, en pie franco, sobre suelos de arcilla y piedra calcárea. Están ubicados en zonas tradicionales de la Mendoza vitivinícola.**

### **VIÑEDOS Y SUELOS**

50% Las Compuertas, a 1050 msnm, viñedos de pie franco plantados entre 1920 y 1940, sobre suelos franco-arcillosos. 50% Vistalba, a 1.000 msnm. Viñedos de pie franco plantados en 1908 sobre suelos franco-arcillosos y subsuelos rocosos.

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

### **VARIETAL**

Malbec 100%

### **MOMENTO DE COSECHA**

Marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v.

PH/ACIDEZ 3.5/6.4

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**

Los racimos son despalillados. La uva llega de forma natural por gravedad a pequeñas vasijas de concreto, donde la fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 26° y 28°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

### **CRIANZA**

La crianza se realiza en barricas de roble francés de diferentes usos por 16 meses.

GUARDA 30 años.

### **NOTAS DE CATA**

Rojo profundo con reflejos violetas. Presenta aromas florales y de frutas rojas con un recuerdo de especies dulces. En boca es amplio, jugoso y elegante.