

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Riccitelli Gualtallary Cabernet Franc 2023
Vinícola	Matias Riccitelli
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Matias Riccitelli é filho de Jorge Riccitelli, o lendário enólogo da Bodega Norton. Natural de Salta, ele seguiu a profissão do pai e desenvolveu suas habilidades na Bodega Fabre Montmayou. Em 2009, Matias criou sua própria boutique, onde elabora vinhos com uma pegada moderna e diferente, utilizando suas próprias vinhas (muitas delas velhas), localizadas em La Consulta, Los Chacayes, La Carrera, Gualtallary e El Peral, bem como trabalhando junto de produtores de uva conceituados. Na renomada região de Gualtallary, Riccitelli criou uma linha com 3 vinhos esplendorosos: Malbec, Chardonnay e Cabernet Franc. Neste exemplar, emprega uvas de cultivo agroecológico, vinificadas de forma espontânea. A maturação do vinho acontece ao longo de 12 meses em barricas francesas previamente usadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, cereja negra e mirtilo, acompanhadas por especiarias finas, que remetem a baunilha e cravo-da-índia; camadas adicionais trazem notas de chocolate amargo, licor de maraschino e tabaco; delicados toques florais de violetas e nuances sutis de madeira completam o perfil aromático

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e elegante, com taninos finos e polidos, sustentados por acidez vibrante e fresca, que proporciona grande equilíbrio; o final é longo, envolvente e persistente, deixando uma sensação de frescor e sofisticação, com excelente potencial de evolução

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas e de caça, queijos de massa dura, risotos e massas à base de molhos vermelhos e carne vermelha, polenta com ragu de carne.



CULINÁRIA

