

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Riccitelli Gualtallary Malbec 2023
Vinícola	Matias Riccitelli
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

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: Chardonnay, Cabernet Franc e este esplendoroso Malbec. Aqui, são empregadas uvas de cultivo agroecológico, oriundas de solos calcários a 1400 metros. A vinificação é com leveduras indígenas, em tanques de concreto, enquanto a maturação acontece ao longo de 12 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas negras maduras, como ameixa, cereja e mirtilo, acompanhadas de notas de especiarias doces (baunilha e cravo-da-índia), chocolate amargo, licor maraschino e tabaco; típicos toques florais de violetas aparecem em segundo plano, levemente amadeirados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

é potente e muito elegante, com taninos finos, maduros e polidos, escoltados por uma acidez gastronômica, no ponto, que promove uma salivação espetacular; o perfil de sabor é amplo e acompanha as notas olfativas, com um final de boca muito longo e gostoso

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda