



FICHA
TÉCNICA



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 100% do vinho amadurece em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho rubi intenso.

Olfativo: Aromas de frutas vermelhas e negras, toques de especiarias com destaque para pimenta branca.

Gustativo: Em boca é fresco, mostra sua boa acidez e longa persistência final. Taninos finos, equilibrado, estruturado e persistente.

Harmonização: Um tinto de grande estrutura perfeito para acompanhar pratos mais fortes, como carnes grelhadas ao molho poivre, massa com molhos intensos, carré de cordeiro, tradicional picanha ou costela assada.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +3/5 anos

Produtor

Matias Riccitelli, enólogo desde 2003 da vinícola Fabre Montmayou e filho do lendário produtor de vinhos da Norton Jorge Riccitelli, começou a engarrafar sua própria linha de vinhos em 2009. Depois de alguns anos, seu projeto foi transformado em uma vinícola em Las Compuertas, na Argentina, onde produz atualmente cerca de 400 mil garrafas. Produz vinhos de diferentes terroirs de Mendoza, especialmente de vinhedos antigos que administra em La Consulta, Perdriel e Vistalba, bem como de vinhedos mais jovens em Uco.