



FICHA  
TÉCNICA



## Riccitelli Valle do Uco Malbec 2016

Produtor: Matias Riccitelli

Um vinho profundamente influenciado pelas condições climáticas da Cordilheira dos Andes. Os vinhedos estão localizados em Gualtallary a 1.450 metros de altitude, onde se encontram solos calcáreos. Para ilustrar seu rótulo foi escolhido uma espécie nativa de cactos *Gimnocalycium*, que nesse terroir encontra condições únicas para seu desenvolvimento, assim como este belo Malbec.

### Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: 100% Malbec

### Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

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

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.

**Gustativo:** Em boca é pleno, taninos sedosos e sabor intenso, excelente frescor, longa persistência final. Um malbec mais elegante, fino, equilibrado, sem perder seu potencial.

**Olfativo:** Aromas de frutas vermelhas que lembram cerejas maduras, amoras, ameixas e toques florais completam o perfil aromático.

**Harmonização:** Um tinto para grandes ocasiões, perfeito para acompanhar carnes vermelhas suculentas. Bife ancho com batatas rústicas, Chorizo com legumes na brasa, fraldinha, picanha, ...

### Serviço

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +3 anos

### Dica:

CHURRASCO COM VINHO:

o processo de grelhagem da carne, carameliza a sua gordura e lhe confere um sabor defumado, transferindo, contudo, a responsabilidade para um vinho tinto de preferência com passagem em carvalho, cheio de potência, estrutura, tânico, com notas de frutas com especiarias. Esse malbec é perfeito! Aproveite, saúde!