

2020 Malbec "Tinto de la Casa", Matías Riccitelli, Mendoza

Matías Riccitelli

Matías' vingård ligger i Las Compuertas, (1100 meter oppe i bjergene), som er det højeste punkt i Lujan de Cuyo. Her har han 20 hektar af uncrafted vine, som er et sted imellem 80 - 100 år gamle. Udover sine egne 20 hektar arbejder han sammen med andre vinbønder, og køber druer af dem. I 2015 var han på udkig efter unikke vinmarker, hvilket gjorde at han tog turen til den sydligste del af landet, ildlandet (Tierra del fuego) i Patagonien, 1300 kilometer fra hans vingård. Her fandt han vinstokke der var plantet i Rio Negro dalen i 1960'erne på druerne Semilion, Malbec & Merlot.

Han laver sine vine efter de økologiske principper, men som så mange andre, vil han ikke bruge penge på certificeringer og bureaukrati. Han er med på bølgen med minimal intervention med vinen, hvor han ikke sprøjter, bruger minimale mængder sulfitter og bruger vinens egen gær.

Mendoza

Klimaet i Luján de Cuyo og Uco Valley er ørkenlignende, med varme dage og kolde nætter. De store temperaturforskelle er med til at øge kompleksiteten i vinen. Samtidig med at de højtliggende vinmarker balancerer druernes modning.

Vinen

Halvdelen af vinen er fermenteret i hele klaser, og så bliver vinen fermenteret i små franske egefade.

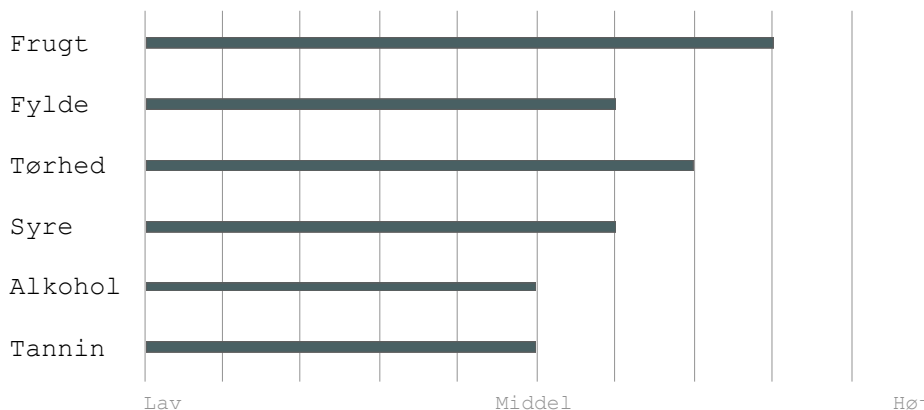
Primære aromaer: Brombær, blomme, sorte kirsebær, peber, lakrids, læder, cigarkasse og vanilje.

Mad forslag: Anbefales til oksekød eller lam.

Servering: Serveres ved cirka 18° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Mendoza
Argentina



Malbec