

2021 Blanco 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 Semillon, 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

Et atypisk blend på Sauvignon Blanc, Chardonnay og Sémillon, hvor hver drue bidrager til vinens mange lag.

Primære aromaer: Grønne æbler, frisk hø, citrus, sten, voks og lemoncurd.

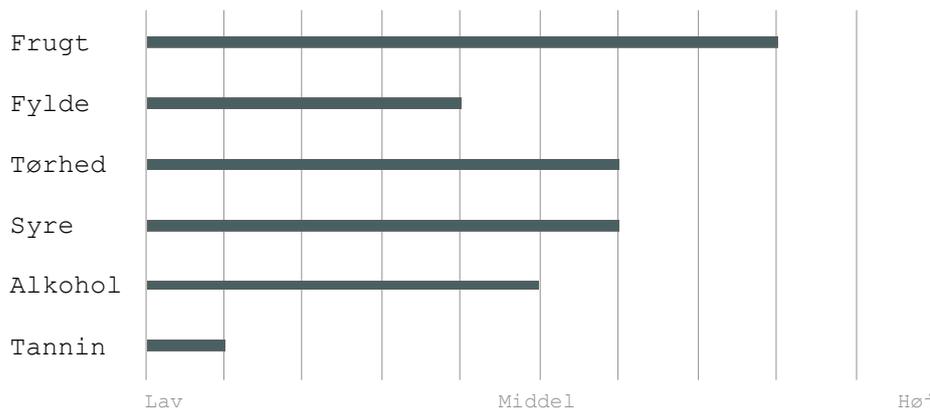
Mad forslag: Anbefales til lys fisk eller skaldyr.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Hvidvin



2021



Mendoza
Argentina



40% Sauvignon
Blanc
40% Sémillon
20% Chardonnay