

# CICCHITTI

## BLEND



## CABERNET FRANC - CABERNET SAUVIGNON

### VARIEDAD

*62% Cabernet Franc, 38% Cabernet Sauvignon.*

*Alcohol: 14,6 % vol.*

### VIÑEDOS

*Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.*

*Antigüedad de las cepas: 21 años*

### VINIFICACIÓN

*Vendimia: Abril*

*Fermentación: Método sombrero sumergido*

*Crianza: 18 meses en barrica.*

*Tiempo de guarda en nuestra cava: 14 meses*

### NOTAS DE CATA

*Vista: rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.*

*Nariz: su aroma nos recuerda a pepino, pimienta verde, tabaco, frambuesas, ciruela, flores y frutos maduros, acomplexados por sus 8 meses de barrica.*

*Boca: una viscosa fruta que recuerda a mermelada de mora, disfraza su poderosa pimienta negra, complementada con el dulzor de sus taninos jóvenes en crecimiento y barrica, que otorgaron definidas notas de vainilla y cacao.*

*Promete gran fineza.*

*Final: largo e intenso.*

*Maridaje: todo tipo de carnes, fiambres, quesos y pastas. Gran compañero de la cocina gourmet.*

*Temperatura para beber: 16 ° C.*

*Guarda en casa: 6 años.*

*Recomendamos destapar 25 min. antes de consumirlo.*

### PUNTAJES

