

CICCHITTI

BLEND



MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

VARIEDAD

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 10 % Merlot.

Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Valle de Uco y Lujan de Cuyo, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 25 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 12 meses en barrica.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 18 meses

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos y destellos negros.

Nariz: compleja.

Boca: amable, robusta con taninos dulces, su permanencia en barricas aporta notas de vainilla y chocolate.

Maridaje: excelente compañero de carnes al horno, grilladas y a la parrilla, pescados de río y mar, jamón, cerdo, cordero, empanadas y pasta italiana: secas y rellenas con salsas laboriosas y a la putanesca.

Temperatura para beber: 14 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 25 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

91pts. Cicchitti Blend MCM 2012 (Wine Enthusiast)

91pts. Cicchitti Blend Cicchitti Blend MCM 2016 (Int. Wine Review)

90pts. Cicchitti Blend Cicchitti Blend MCM 2008/2016 (Wine Advocate)

90pts. Cicchitti Blend Cicchitti Blend MCM 2016 (J.L.B.)

