

CICCHITTI



Chardonnay

VARIEDAD

100% Chardonnay
Alcohol: 14,5 % vol.

VIÑEDOS

Valle de Uco-Tupungato, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 28 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: fines de Marzo
Fermentación: Método sombrero sumergido
Crianza: 4 meses en barrica.
Tiempo de guarda en nuestra cava: 2 años

NOTAS DE CATA

Vista: color amarillo intenso con reflejos verdosos claros.
Nariz: exuberante y típica, sobresalen aromas frutales, cítricos, damascos acomplexados con cierto flan de vainilla.
Boca: redonda, impactante y enamoradiza.

Temperatura para beber: 12 ° C.
Guarda en casa: 3 años.

PUNTAJES

91pts. Cicchitti Chardonnay 2020 (Descorchados)
91pts. Cicchitti Chardonnay 2020 (James Suckling)

