

CICCHITTI



Malbec

VARIEDAD

100% Malbec

Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Tupungato-Gualtallary, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 17 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 6 meses en bodega.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 12 meses

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí con reflejos azules.

Nariz: posee un aroma destacado, profundo, de gran tipicidad, evoca violetas, frutos rojos maduros y vainilla.

Boca: potente, armónica, con dulces taninos.

Maridaje: compañero ideal de carnes rojas y pastas.

Temperatura para beber: 15 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 15 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

91pts. Cicchitti Malbec 2019 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Malbec 2017 (J.L.B.)

90pts. Cicchitti Malbec 2006/2010 (Wine Advocate)

90pts. Cicchitti Malbec 2016 (J.L.B.)

90pts. Cicchitti Malbec 2018 (J.L.B.)

89pts. Cicchitti Malbec 2012 (J.L.B.)

