

# CICCHITTI



## ROSADO

### VARIEDAD

*50% Malbec - 50% Pinot Noir  
Alcohol: 14 % vol.*

### VIÑEDOS

*Altamira y Tupungato, Mendoza.  
Antigüedad de las cepas: 31 años  
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.*

### VINIFICACIÓN

*Vendimia: Marzo*

*Elaboración: se realiza un prensado suave sin despalillar para extraer el mínimo color posible, luego realizamos una maceración con borras a muy bajas temperaturas. La fermentación es a bajas temperaturas por un tiempo prolongado para respetar y resaltar los aromas típicos de las variedades.  
Az Total: 6,0 g/l*

### NOTAS DE CATA

*Vista: piel de cebolla tenue, brillante y cristalino con reflejos rosados.  
Aroma: nos recuerda aflores rojas y pequeñas frutas como cerezas y frutillas.  
Boca: fresca, con retrogusto de almendra y nuez.  
Maridaje: comidas asiáticas, pescados de mar ahumados, carnes blancas, quesos y aperitivos.*

*Temperatura para beber: 9 ° C.*

### PUNTAJES

*91pts. Cicchitti Rosado (James Suckling)*

