

CICCHITTI

BLEND



CABERNET FRANC - CABERNET SAUVIGNON

VARIEDADE

62% Cabernet Franc, 38% Cabernet Sauvignon.

Álcool: 14,6% vol.

VINHEDOS

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 21 anos

VINIFICACIÓN

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero sumergido).

Envelhecimento: 18 meses em barrica.

Tempo de guarda na nossa adega: 14 meses

NOTAS DE CATA

Vista: intensa cor vermelha rubi, com reflexos violáceos.

Nariz: seu aroma lembra a pepino, pimentão verde, tabaco, framboesas, ameixas, flores e frutos maduros, que se tornou complexo em sua passagem de 8 meses pela barrica.

Boca: fruto viscoso que lembra a geleia de amora, que mascara a sua poderosa pimenta preta, complementada pela doçura dos seus taninos jovens em crescimento e barricas, que lhe deram definidas notas de baunilha e cacau. Promete muita sutileza.

Final: longo e intenso.

Maridagem: todo tipo de carnes, frios, queijos e massas.

Ótimo companheiro da cozinha gourmet.

Temperatura para beber: 16° C.

Guarda em casa: 6 anos.

Recomendamos abrir 25 min. antes de consumir.

