

CICCHITTI



Chardonnay

VARIEDADE

100% Chardonnay
Álcool: 14,5% vol.

VINHEDOS

Valle de Uco – Tupungato-Mendoza
Antiguidade das cepas: 28 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: fins de março
Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero submergido)
Envelhecimento: 4 meses em barrica
Tempo de guarda em nossa adega: 2 anos.

NOTAS DE CATA

Vista: cor amarela intensa com reflexos esverdeados claros
Nariz: essências exuberantes e típicas; destacam-se aromas a frutas, cítricos, damascos com matizes a certo pudim de baunilha.
Boca: redonda, marcante e apaixonada.

Temperatura para beber: 12°C

Guarda em casa: 3 anos.

PONTUAÇÕES

91pts. Cicchitti Chardonnay 2020 (Desarrollado-Aberto)

91pts. Cicchitti Chardonnay 2020 (James Suckling)

