

CICCHITTI



Malbec

VARIEDADE

100% Malbec

Álcool: 14 % vol.

VINHEDOS

Valle de Uco, Tupungato – Gautallary -Mendoza.

Antiguidade das cepas: 17 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero sumergido)

Envelhecimento: 6 meses em barrica.

Tempo de guarda em nossa adega: 12 meses

NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha rubi com reflexos azuis.

Nariz: possui um aroma destacado, profundo, de grande tipicidade, evoca violetas, frutas vermelhas maduras e baunilha.

Boca: potente, harmônica, com doces taninos.

Maridagem: companheiro ideal de carnes vermelhas e massas.

Temperatura para beber: 15°C.

Guarda em casa: 6 anos.

Recomendamos abrir 15 min. antes de consumir.

PONTUAÇÕES

91 pts. Cicchitti Malbec 2019 (James Suckling)

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

90ts. Cicchitti Malbec 2006/2010 (Wine advocate)

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

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

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

