

# CICCHITTI

## *Pinot Noir*

### VARIEDADE

100% Pinot Noir

Álcool: 14 % vol.

### VINHEDOS

Tupungato, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 25 anos

### VINIFICAÇÃO

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero submergido)

Envelhecimento: 6 meses em barrica.

Tempo de guarda em nossa adega: 9 meses

### NOTAS DE CATA

Vista: delicada cor vermelha rubi.

Nariz: de sutileza e bouquet incomparável.

Boca: fresco com memórias vermelhas e rosas, que se tornou complexo em sua passagem pela barrica.

Temperatura para beber: 15° C.

Guarda em casa: 6 anos.

Recomendamos abrir 30 min. antes de consumir.

### PONTUAÇÕES

