

PRIMMO

CICCHITTI

El inmigrante



PRIMMO CICCHITTI CABERNET SAUVIGNON

VARIEDADE

100% Cabernet Sauvignon

Álcool: 13,8 % vol.

VINHEDOS

Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.

VINIFICAÇÃO

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero sumergido)

NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha escura com reflexos violáceos.

Nariz: aroma a frutas vermelhas, especiarias, tabaco e algumas notas mentoladas.

Boca: tem uma entrada simples, com taninos suaves e persistentes.

Maridagem: massas com molho de tomate ou frutos de mar. Também para acompanhar refeições crioulas grelhadas.

Temperatura para beber: 15°C.

Recomendamos abrir 30 min. antes de consumir.

