

CICCHITTI



ROSADO

VARIEDADE

50% Malbec – 50% Pinot Noir
Álcool: 14 % vol.

VINHEDOS

Altamira e Tupungato, Mendoza.
Antiguidade das cepas: 31 anos
Colheita: manual, em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO

Colheita: março
Elaboração: Realiza-se uma prensagem suave sem desengace para extrair o mínimo de cor possível, logo se procede a uma maceração com borras a temperaturas muito baixas. A fermentação se realiza a baixas temperaturas por um tempo prolongado para respeitar e realçar os aromas típicos das variedades.
Aç Total: 6,0 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: casca de cebola tênue; brilhante e cristalino com reflexos rosa.
Aroma: Lembra a flores vermelhas e pequenas frutas como cerejas e morangos.
Boca: fresca, com um gosto residual a amêndoa e noz.

Maridagem: comidas asiáticas, peixes de mar defumados, carnes brancas, queijos e aperitivos.

Temperatura para beber: 9° C.

PONTUAÇÕES

91pts. Cicchitti Rosado (James Suckling)

