

CICCHITTI



Syrah

VARIEDADE

100% Syrah

Álcool 14 % vol.

VINHEDOS

Barrancas, Maipú, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 12 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: março

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero submergido)

Envelhecimento: 6 meses em barrica.

Tempo de guarda na nossa adega: 12 meses

NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha rubi intensa, com tons violáceos e pretos.

Nariz: Apresenta aromas a frutas vermelhas e violetas, que se tornam complexos pelo envelhecimento em barricas, proporcionando uma ligeira torragem e pinceladas de chocolate. Reminiscência a mirtilos, cassis, framboesas e geleias.

Boca: contundente e abundante em taninos carnudos, redondos e em crescimento.

Maridagem: Excelente companheiro de carnes vermelhas, pretas, massas suculentas, queixos duros e macios e chocolates.

Temperatura para beber: 15° C.

Guarda em casa: 6 anos.

Recomendamos abrir 20 min. antes de consumir.

PONTUAÇÕES

