

CICCHITTI



Tannat

VARIEDADE

100% Tannat

Álcool: 14,5 % vol.

VINHEDOS

Altamira e Tupungato, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 24 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombreiro sumergido)

Envelhecimento: 6 meses em barrica.

Tempo de guarda na nossa adega: 6 meses

NOTAS DE CATA

Vista: cor violácea, com intensos reflexos vermelhos rubis.

Nariz: apresenta aromas a frutas vermelhas e violetas, que se tornam complexos pelo envelhecimento em barricas, que contribuem a um ligeiro torrado e chocolate.

Boca: Faz lembrar a mirtilos, cassis e framboesas.

Final: Equilibrado, com um gosto residual a cacau e frutas vermelhas.

Maridagem: Excelente companheiro de carnes vermelhas, pretas e massas suculentas, queijos brancos (estacionados), azuis e chocolates.

Temperatura para beber: 15° C.

Guarda em casa: 6 anos.

Recomendamos abrir 20 min. antes de consumir.

PONTUAÇÕES

