CICCHITTI

VARIEDAD
60% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14,8% v/v.

VIÑEDOS
Agrelo, Luján de Cuyo y Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.

Vendimia: marzo.
Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en pileta de concreto se aplica una maceración en frío por 48 hs., para luego dar comienzo a la co-fermentación de estas dos variedades con levaduras seleccionadas, utilizando el método de sombrero sumergido. La crianza del vino se desarrolla un 50% en piletas de concreto y el otro 50% en barricas de roble francés durante 8 meses. Luego de embotellado este potente e increíble Blend descansa por 12 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA
Vista: color rojo rubí intenso con reflejos violetas oscuros y matices color ladrillo.
Nariz: aromas a frutos rojos maduros, pimiento rojo asado, profunda pimienta negra, tofee y tabaco.
Boca: potente y suave, una viscosa fruta que recuerda a mermelada de moras, complementada con taninos dulces en crecimiento, definidas notas de vainilla y cacao.

PUNTAJES
91pts. Cicchitti Blend Cab. Franc/Cab. Sauv. 2020 (James Suckling)
91pts. Cicchitti Blend Cab. Franc/Cab. Sauv. 2021 (James Suckling)

Maridaje: todo tipo de carnes, fiambres, quesos y pastas.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 10 años.

Recomendamos destapar 25 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA