CICCHITTI

VARIEDAD

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.
Alcohol: 14,2% v/v.

VIÑEDOS

Valle de Uco y Luján de Cuyo, 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 fermentación con levaduras seleccionadas, utilizando el método de sombrero sumergido. La crianza del vino se desarrolla un 50% en pileta de concreto y el otro 50% en barricas de roble francés durante 8 meses. Luego de embotellado este fino y expresivo 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 o negros.
Nariz: un sin número de aromas a frutos rojos maduros, expresivo y acomplejado por su paso por barricas.
Boca: amable y robusta con taninos dulces, equilibrada con final aterciopelado.

PUNTAJES

91pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2012 (Wine Enthusiast)
91pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2016 (International Wine Review)
90pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2016 (Wine Advocate)

Maridaje: todo tipo de carnes asadas, jamón, empanadas y pastas italianas, secas o rellenas con todo tipo de salsas.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 10 años.

Recomendamos destapar 25 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA