CICCHITTI

Cabernet Sauvignon

VARIEDAD
100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14% v/v.

VIÑEDOS
Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.

Vendimia: abril.
Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en piletas 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 piletas de concreto y el otro 50% en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego de embotellado este potente Cabernet Sauvignon descansa por 10 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA
Vista: color rubí de gran intensidad con tenues matices rojo ladrillos.
Nariz: destacado aroma a grosellas y cerezas finamente integrados al tabaco y chocolate. Marcado por su impetuosa personalidad varietal.
Boca: profundo y persistente, elegante y aterciopelado, de muy buen paladar y estructura.

PUNTAJES
92pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2019 (James Suckling)
91pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2020 (James Suckling)

Maridaje: ideal acompañante de la mesa gourmet, carnes asadas de vaca, cerdo y ciervo, pastas salseadas.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA