CICCHITTI
GRAN RESERVA

VARIEDAD
Variedad: 100% Malbec.
Alcohol: 14% v/v.

VIÑEDOS
Valle de Uco, Mendoza.

Vendimia: abril.
Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en piletas de concreto se realiza un sangrado del mosto, 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 12 meses. Luego de embotellado nuestro Gran Reserva Malbec descansa por 12 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA
Vista: color rojo oscuro con tintes negros.
Nariz: posee aroma complejo, destacado, profundo y especiado. Frutos rojos maduros, moras y frambuesas. Cierta canela y chocolate.
Boca: sabroso, de gran volumen, largo y persistente.

Maridaje: todo tipo de carnes rojas asadas, guisos especiados y pastas con salsas suculentas.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 10 años.

Recomendamos destapar 25 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA