CICCHITTI

Malbec

VARIEDAD
100% Malbec.
Alcohol: 14,4% v/v.

VIÑEDOS
Luján de Cuyo y Maipú, Mendoza.

Vendimia: Marzo.
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 noble Malbec descansa por 12 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA
Vista: color rojo rubí profundo con reflejos azules.
Nariz: posee un aroma destacado, de gran tipicidad, evoca violetas, frutos rojos maduros y vainilla.
Boca: potente, armónica y de suaves taninos dulces.

PUNTAJES
2pts. Cicchitti Malbec 2020 (James Suckling)
91pts. Cicchitti Malbec 2019 (James Suckling)
91pts. Cicchitti Malbec 2021 (James Suckling)
90pts. Cicchitti Malbec 2021 (Descorchados)

Maridaje: ideal acompañante de carnes asadas y pastas con salsas rojas.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA