CICCHITTI

Merlot

VARIEDAD
100% Merlot.
Alcohol: 14,3% v/v.

VIÑEDOS
Valle de Uco, Tupungato, 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 elegante Merlot descansa por 6 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA
Vista: color rubí de alta intensidad con tenues matices violáceos.
Nariz: recuerda a frutas rojas, cerezas maduras e higos, pimiento dulce, vainilla y café.
Boca: elegante y sutil, de taninos suaves, carnoso y deliciosamente frutal.

PUNTAJES
90pts. Cicchitti Merlot 2007 (Wine Advocate)
90pts. Cicchitti Merlot 2008 (Wine Advocate)

Maridaje: Variedad de platos Italianos a base de tomates, pollo, champignones y quesos.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA