CICCHITTI
ESTEOESTE

VARIEDAD
100% Malbec.
Alcohol: 14,5% v/v.

VIÑEDOS
50% San Martín (Este) y 50% Maipú (Oeste).

Vendimia: marzo.
Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en vasijas de concreto se procede a dar comienzo a la fermentación con levaduras seleccionadas utilizando el método de sombrero sumergido. La crianza del vino se desarrolla en piletas de concreto hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA
Vista: rojo rubí brillante.
Nariz: presenta aromas a frutos rojos frescos y flores silvestres.
Boca: fresca y suave, con taninos dulces.

Maridaje: excelente compañero de carnes rojas asadas, pastas con salsas ligeras y todas las comidas diarias.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA