

CICCHITTI

Cabernet Sauvignon



VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDOS

Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.

Vendimia: abril.

Vinificación: posterior al despalillado, 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. Un 50% en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego de embotellado descansa 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)

92pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2022 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2021 (James Suckling)

90pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2020 (Descorchados)

90pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2021 (Descorchados)



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.

