

CICCHITTI

Merlot



VARIEDAD

100% Merlot

VIÑEDOS

Cruz de Piedra, Maipú, 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, pimienta dulce, vainilla y café.

Boca: elegante y sutil, de taninos suaves, carnosos 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.

