

CICCHITTI

EDICIÓN LIMITADA



VARIEDAD

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 15% v/v.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Tupungato y Maipú. Mendoza.

Proviene de dos viñedos, que otorgan extraordinarias características sensoriales.

Vendimia: abril.

Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en piletas de concreto nuestro enólogo aplica un abanico de procedimientos técnicos secretos que hacen de este Malbec un verdadero Edición Limitada.

La crianza del vino se desarrolla un 50% en piletas de concreto y el otro 50% en barricas de roble francés de primer uso durante 12 meses. Luego de embotellada nuestra partida limitada de Malbec se estiba por 18 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo profundo con pinceladas negras y azules.

Nariz: aroma concentrado donde reina la típica violeta del Malbec, ciruelas maduras, cerezas, vainilla y cassis.

Boca: redonda, elegante, carnosa y compleja, con taninos en crecimiento.



Maridaje: todo tipo de carnes rojas asadas, guisos especiados y pastas con salsas succulentas.



Temperatura de servicio
15° C.



Guarda en casa:
10 años.

Recomendamos destapar 25 minutos antes de servirlo.

