CICCHITTI





VARIEDAD

100% Malbec.

VIÑEDOS

Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.

Vendimia: Marzo.

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.

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí profundo con reflejos azules.

Nariz: posee un aroma destacado, de gran tipicidad, evoca

violetas y frutos rojos maduros.

Boca: potente, armónica y de suaves taninos dulces.

PUNTAJES

2pts. Cicchitti Malbec 2020 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Malbec 2019 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Malbec 2021 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Malbec 2022 (James Suckling)

90pts. Cicchitti Malbec 2021 (Descorchados)



Maridaje: ideal acompañante de carnes asadas y pastas con salsas rojas.



Temperatura de servicio 15° C.



Guarda en casa: 8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

