

# CICCHITTI EMBLEMA



## VARIEDAD

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 14,5% v/v.

## VIÑEDOS

Altamira, Mendoza.

**“GRAN VINO INSIGNIA, ELABORADO CON TRADICIÓN FAMILIAR, REPRESENTA NUESTRO VINCULO CON EL VARIETAL Y LA NATURALEZA”**

Vendimia: abril.

Vinificación: posterior al despalillado y con el mosto y sus orujos en pequeñas vasijas centenarias de hormigón, se realiza un sangrado del mosto para lograr una mayor concentración, 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 en barricas de roble francés de primer uso durante 18 meses. Luego de embotellado la estiba descansa por 18 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

## NOTAS DE CATA

Vista: color violeta intenso con pinceladas negras.

Nariz: intensa, sobresalta la mermelada de ciruelas, arándanos y grosellas, chocolate y especias.

Boca: untuosa, con sabores concentrados, sedosa, envolvente y equilibrada.



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.

