



CICCHITTI

Blend

VARIEDAD: 60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.

VIÑEDOS: Cruz de Piedra y Luján de Cuyo, Mendoza.

VINIFICACIÓN: Fermentación: 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 8 meses. Luego de embotellado este potente e increíble Blend descansa por 12 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

Vendimia: Marzo.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo rubí intenso con reflejos violetas oscuros o negros.

Nariz: Un sin número de aromas a frutos rojos maduros, expresivo y acomplexado por su paso por barricas.

Boca: Amable y robusta con taninos dulces, equilibrada con final aterciopelado.

Maridaje: Todo tipo de carnes asadas, jamón, empanadas y pastas italianas, secas o rellenas.

PUNTAJES: 91pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2012 (Wine Enthusiast) | 91pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2016 (International Wine Review) | 90pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2016 (Wine Advocate) | 90pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2008 (Wine Advocate) | 90pts. Cicchitti Blend Malbec/Cab.Sauv./Merlot 2020 (James Suckling).

Guarda en casa: 12 años | Temperatura de servicio 16°C | Destapar 45 min. antes de consumirlo.

