

# CICCHITTI PRIMMO



## VARIEDAD

100% Malbec.

Alcohol: 14,5% v/v.

## VIÑEDOS

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

Vendimia: marzo.

Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en piletas de concreto se procede a dar comienzo a la fermentación con levaduras seleccionadas, utilizando el método de sombrero sumergido. La crianza del vino se desarrolla en piletas de concreto, luego de embotellado descansa por 6 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

## NOTAS DE CATA

Vista: rojo rubí brillante.

Nariz: presenta aromas a frutos rojos, mermelada de ciruelas y arándanos.

Boca: redonda, persistente y con taninos dulces.



Maridaje: excelente  
compañero de carnes rojas  
asadas, pastas con salsas  
ligeras.



Temperatura de  
servicio  
15° C.



Guarda en casa:  
8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

