

# CICCHITTI

## BLEND



## CABERNET FRANC - CABERNET SAUVIGNON

### VARIEDAD

62% Cabernet Franc, 38% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,6 % vol.

### VIÑEDOS

Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 21 años

### VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 18 meses en barrica.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 14 meses

### NOTAS DE CATA

Vista: rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.

Nariz: su aroma nos recuerda a pepino, pimienta verde, tabaco, frambuesas, ciruela, flores y frutos maduros, acomplexados por sus 8 meses de barrica.

Boca: una viscosa fruta que recuerda a mermelada de mora, disfraza su poderosa pimienta negra, complementada con el dulzor de sus taninos jóvenes en crecimiento y barrica, que otorgaron definidas notas de vainilla y cacao.

Promete gran fineza.

Final: largo e intenso.

Maridaje: todo tipo de carnes, fiambres, quesos y pastas. Gran compañero de la cocina gourmet.

Temperatura para beber: 16 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 25 min. antes de consumirlo.

### PUNTAJES

91pts. Cicchitti Blend CFCS. 2020 (James Suckling)

