

CICCHITTI

BLEND



MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

VARIEDAD

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 10 % Merlot.
Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Valle de Uco y Lujan de Cuyo, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 25 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril
Fermentación: Método sombrero sumergido
Crianza: 12 meses en barrica.
Tiempo de guarda en nuestra cava: 18 meses

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos y destellos negros.

Nariz: compleja.

Boca: amable, robusta con taninos dulces, su permanencia en barricas aporta notas de vainilla y chocolate.

Maridaje: excelente compañero de carnes al horno, grilladas y a la parrilla, pescados de río y mar, jamón, cerdo, cordero, empanadas y pasta italiana: secas y rellenas con salsas laboriosas y a la putanesca.

Temperatura para beber: 14 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 25 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

90pts. Cicchitti Blend MCM 2020 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Blend MCM 2016 (Int. Wine Review)

90pts. Cicchitti Blend MCM 2008/2016 (Wine Advocate)

90pts. Cicchitti Blend MCM 2016 (J.L.B.)

91pts. Cicchitti Blend MCM 2012 (Wine Enthusiast)

