

CICCHITTI

GRAN RESERVA



CICCHITTI GRAN RESERVA MALBEC

VARIEDAD

100% Malbec

Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Altamira y Tupungato, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 31 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 intenso oscuro y tintes negros. Recuerda frutos rojos maduros y notas especiadas de muy buena persistencia.

Nariz: posee aroma destacado, profundo, complejo y especiado, propio del perfecto ensamble de la variedad y la barrica. Evoca frutos rojos como frambuesa, ciruelas, mora, cierta canela y un amable chocolate.

Boca: gran volumen, largo y persistente, sabroso y único.

Temperatura para beber: 17 ° C.

Guarda en casa: 12 años.

Recomendamos destapar 45 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

93pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2012 (Wine Enthusiast)

92pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2004 (Wine Advocate)

92pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2016 (Int. Wine Review)

91pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2016 (James Suckling)

90pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2008 (Wine Advocate)

91,5pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec (J.L.B.)

91pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec (J.L.B.)

