

CICCHITTI



Malbec

VARIEDAD

100% Malbec

Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Tupungato-Gualtallary, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 17 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 6 meses en bodega.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 12 meses

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí con reflejos azules.

Nariz: posee un aroma destacado, profundo, de gran tipicidad, evoca violetas, frutos rojos maduros y vainilla.

Boca: potente, armónica, con dulces taninos.

Maridaje: compañero ideal de carnes rojas y pastas.

Temperatura para beber: 15 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 15 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

92pts. Cicchitti Malbec 2020 (James Suckling)

91pts. Cicchitti Malbec 2019 (James Suckling)

90pts. Cicchitti Malbec 2018 (J.L.B.)

91pts. Cicchitti Malbec 2017 (J.L.B.)

90pts. Cicchitti Malbec 2006/2010 (Wine Advocate)

90pts. Cicchitti Malbec 2016 (J.L.B.)

89pts. Cicchitti Malbec 2012 (J.L.B.)

