

CICCHITTI



NECTAR

VARIEDAD

*100% Chardonnay
Alcohol: 7,1 % vol.*

VIÑEDOS

*Tupungato, Gualtallary, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 22 años*

VINIFICACIÓN

*Vendimia: segunda semana de Marzo.
Fermentación: temperatura controlada con interrupción de fermentación.
Az. Total: 101 g/l*

NOTAS DE CATA

Vista: verde tenue.

*Boca: amable, redonda, persistente, intenso e importante aroma frutal.
Retrogusto placentero. "Para beberlo al atardecer, amanecer o cuando su imaginación se lo permita".*

Ideal como aperitivo y sobremesa de amigos.

Maridaje recomendado: sushi, mariscos, arroz con pollo, gastronomía oriental, escabeches de todo tipo de carnes, quesos azules y entremesas. Ideal para postres.

*Temperatura para beber: 4° y 7° C.
Guarda en casa: 5 años.*

PUNTAJES

