

# PRIMMO

CICCHITTI

*El inmigrante*



## PRIMMO CICCHITTI CABERNET SAUVIGNON

### VARIEDAD

*100% Cabernet Sauvignon*

*Alcohol: 13,8 % vol.*

### VIÑEDOS

*Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.*

### VINIFICACIÓN

*Vendimia: Abril*

*Fermentación: Método sombrero sumergido*

### NOTAS DE CATA

*Vista: color rojo oscuro reflejos violáceos.*

*Nariz: aroma a frutos rojos, especias, tabaco y algunas notas mentoladas.*

*Boca: tiene una entrada simple, con taninos suaves y persistentes.*

*Maridaje: pastas con salsa de tomate o frutos de mar. También para acompañar comidas criollas a las brasas.*

*Temperatura para beber: 15 ° C.*

*Recomendamos destapar 30 min. antes de consumirlo.*

