

# PRIMMO

CICCHITTI

*El inmigrante*



## PRIMMO CICCHITTI MALBEC

### VARIEDAD

*100% Malbec*

*Alcohol: 14 % vol.*

### VIÑEDOS

*Lujan de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza..*

### VINIFICACIÓN

*Vendimia: Abril*

*Fermentación: Método sombrero sumergido*

### NOTAS DE CATA

*Vista: color rojo rubí con reflejos violáceos.*

*Nariz: media con recuerdos a flores, frutos rojos recién maduros, vainilla y chocolate semi amargo.*

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

*Maridaje: carnes a las brasas y comidas diarias.*

*Temperatura para beber: 15 ° C.*

*Recomendamos destapar 30 min. antes de consumirlo.*

