

CICCHITTI



ROSADO

VARIEDAD

*50% Malbec - 50% Pinot Noir
Alcohol: 14 % vol.*

VIÑEDOS

*Altamira y Tupungato, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 31 años
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.*

VINIFICACIÓN

Vendimia: Marzo

*Elaboración: se realiza un prensado suave sin despalillar para extraer el mínimo color posible, luego realizamos una maceración con borras a muy bajas temperaturas. La fermentación es a bajas temperaturas por un tiempo prolongado para respetar y resaltar los aromas típicos de las variedades.
Az Total: 6,0 g/l*

NOTAS DE CATA

*Vista: piel de cebolla tenue, brillante y cristalino con reflejos rosados.
Aroma: nos recuerda aflores rojas y pequeñas frutas como cerezas y frutillas.
Boca: fresca, con retrogusto de almendra y nuez.
Maridaje: comidas asiáticas, pescados de mar ahumados, carnes blancas, quesos y aperitivos.*

Temperatura para beber: 9 ° C.

PUNTAJES

*90pts. Cicchitti Rosado 2021 (Tim Atkin)
91pts. Cicchitti Rosado (James Suckling)*

