

CICCHITTI



Syrah

VARIEDAD

100% Syrah

Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Barrancas, Maipú, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 12 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Marzo

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 6 meses en barrica.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 12 meses

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí intenso, con tonalidades violáceas y negras.

Nariz: Presenta aromas a frutos rojos y violetas, acomplexados por la crianza en barrica, la que aporta leve tostado y pinceladas de chocolate. Recuerda arándanos, casis, frambuesa y mermeladas.

Boca: contundente y abundante en taninos carnosos, redondos y en crecimiento.

Maridaje: Excelente compañero de carnes rojas, negras, pastas suculentas, quesos duros y blandos, y chocolates.

Temperatura para beber: 15 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 20 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

