

CICCHITTI



Tannat

VARIEDAD

100% Tannat

Alcohol: 14,5 % vol.

VIÑEDOS

Altamira y Tupungato, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 24 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 6 meses en barrica.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 6 meses

NOTAS DE CATA

Vista: violáceo, con intensos reflejos rojo rubi.

Nariz: Presenta aromas a frutos rojos y violetas, acompanyados por la crianza en barrica, la que aportó leve tostado y chocolate.

Boca: Nos recuerda: arandanos, casis y frambuesas. Final: Equilibrado, con retrogusto a cacao y frutos rojos.

Maridaje: Excelente compañero de carnes rojas, negras, pastas suculentas, quesos blancos (estacionados), azules y chocolates.

Temperatura para beber: 15 ° C.

Guarda en casa: 6 años.

Recomendamos destapar 20 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

