

CICCHITTI



Cabernet Sauvignon

VARIEDADE

100% Cabernet Sauvignon. Álcool: 14 % vol.

VINHEDOS

Perdriel - Luján de Cuyo, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 35 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero sumergido).

Envelhecimento: 8 meses em barrica.

Tempo de guarda em nossa adega: 15 meses

NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha rubi de intensidade média.

Nariz: atraente, marcada por sua impetuosa personalidade varietal.

Boca: persistente e integrada com a barrica.

Maridagem: ideal companheiro da mesa gourmet.

Temperatura para beber: 16° C.

Guarda em casa: anos.

Recomendamos abrir 15 min. antes de consumir.

PUNTUAÇÃO

92pts. Cicchitti Cabernet Sauvignon 2019 (James Suckling)

