

CICCHITTI

GRAN RESERVA



CICCHITTI GRAN RESERVA MALBEC

VARIEDADE

100% Malbec

Álcool: 14 % vol.

VINHEDOS

Altamira e Tupungato, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 31 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombbrero sumergido)

Envelhecimento: 12 meses em barrica.

Tempo de guarda em nossa adega: 18 meses

NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha intensa escura e matizes pretos. Lembram frutas vermelhas maduras e notas especiadas de muito boa persistência.

Nariz: Apresenta um aroma destacado, profundo, complexo e especiado, próprio da combinação perfeita da variedade e da barrica. Evoca frutas vermelhas como framboesas, ameixas, amora, um pouco de canela e um amável chocolate.

Boca: grande volume, longo e persistente, saboroso e único.

Temperatura para beber: 17°C.

Guarda em casa: 12 anos.

Recomendamos abrir 45 min. antes de consumir.

PONTUAÇÕES

93pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2012 (Wine Enthusiast)

92pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2004 (Vine Advocate)

92pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2016 (Int. Wine Review)

91pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2016 (James Suckling)

90pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec 2008 (Wine Advocate)

91,5pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec (J.L.B.)

91pts. Cicchitti Gran Reserva Malbec (J.L.B.)

