CICCHITTI



Querlot

VARIEDADE 100% Merlot Álcool: 14,5 % vol.

VINHEDOS

Valle de Uco, Tupungato, Mendoza. Antiguidade das cepas: 35 anos

VINIFICAÇÃO Colheita: Abril

Fermentação: Método chapéu submerso (sombrero

sumergido)

Envelhecimento: 6 meses em barrica. Tempo de guarda em nossa adega: 6 meses

NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha de média a alta intensidade.

Nariz: seu aroma é frutado, lembra a frutas vermelhas maduras, ameixas,

pequenas notas de café e baunilha.

Boca: entrada muito fresca e suave, os frutos das ameixas maduras

também se refletem nela.

Temperatura para beber: 16° C.

Guarda em casa: 8 anos.

Recomendamos abrir 45 min. antes de consumir.

PONTUAÇÃO

90pts. Cicchitti Merlot 2007/2008 (Wine Advocate)

