

CICCHITTI

Edición Limitada



MALBEC EDICIÓN LIMITADA



Variedad: 100% Malbec

Alcohol: 14 % vol.

Zona de Producción: Valle de Uco, Mendoza.

Vendimia: 2 al 15 de Abril

Antigüedad de las cepas: 56 años

Producción por ha: 3.400 kg.

Crianza: 12 meses en barrica.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 28 meses

Proviene de un solo viñedo, el que otorga extraordinarias particularidades sensoriales, ubicado en zona de riesgo climático, cada 10 años se cosecha entre 5 y 6 veces.

Vista: color púrpura profundo con pinceladas negras, azules y rojas. Nariz: aroma concentrado, donde reina, la típica violeta del Malbec, amalgamada con ciruelas maduras y frescas, cerezas, vainilla, cassis. Boca: fresca, carnosa, compleja, con reminiscencia a chocolate y taninos en crecimiento, que comienzan a aterciopelar la boca.

Sugerimos beber a: 15° C.

Guarda en casa: 12 años.

Recomendamos destapar 45 min. antes de consumirlo.

Puntos

91
PTS.

Cosecha 2008
Wine Advocate #192
Dec. 2010



AUSTRAL
SPECTATOR



Austral Spectator 2009
(uno de los 69 mejores
vinos de Argentina)

89
PTS.

Cosecha 2007
Wine Advocate #184
Aug. 2009



93
PTS.



i-winereview.com

BODEGA CICCHITTI

— vinos pensados —



bodegacicchitti.com

bodega.cicchitti