



MALBEC



Variedad: 100% Malbec
 Alcohol: 14 % vol.
 Zona de Producción: Altamira y Tupungato, Mendoza.
 Vendimia: Abril
 Antigüedad de las cepas: 31 años
 Fermentación: Método sombrero sumergido
 Crianza: 12 meses en barrica.
 Tiempo de guarda en nuestra cava: 18 meses

Variedad emblemática argentina, originaria de la región de Cahors, Francia.

Vista: color rojo intenso oscuro y tintes negros. Recuerda frutos rojos maduros y notas especiadas de muy buena persistencia.

Nariz: posee aroma destacado, profundo, complejo y especiado.

Propio del perfecto ensamble de la variedad y la barrica.

Evoca frutos rojos: frambuesa, ciruelas secas y frescas, mora, cierta canela y un amable chocolate.

Boca: gran volumen, largo y persistente, sabroso y único.

Apreciaran este encantador Malbec los paladares ansiosos por descubrir su compleja armonía. Compañero de la mesa gourmet.

Temperatura para beber: 15 ° C.

Guarda en casa: 12 años.

Recomendamos destapar 45 min. antes de consumirlo.

Premios



ORO - Cosecha 2007
 Peru 2010
 Mejor vino de Alta gama

Puntos

92
 PTS.

Cosecha 2004
 Wine Advocate #174
 Dec. 2007

THE
 WINE
 ADVOCATE

AUSTRAL
 SPECTATOR



Austral Spectator 2009
 (Vino Excelente)

90
 PTS.

Cosecha 2008
 Wine Advocate #198
 Dec. 2011

THE
 WINE
 ADVOCATE

BODEGA CICCHITTI



Safrá 2012. Jantar em 29/05/2019. Amigos e Vinos.