



## CABERNET FRANC - CABERNET SAUVIGNON



**Variedad:**  
 62% Cabernet Franc, 38% Cabernet Sauvignón.  
**Alcohol:** 14,9 % vol.  
**Zona de Producción:** Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.  
**Vendimia:** segunda semana de Abril  
**Antigüedad de las cepas:** 21 años  
**Fermentación:** Método sombrero sumergido  
**Crianza:** 8 meses en barrica  
**Estibado en botella en nuestra cava:** 14 meses

*Vista: rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.  
 Nariz: su aroma nos recuerda a pepino, pimienta verde, tabaco, frambuesas, ciruela, flores y frutos maduros, acomplexados por sus 8 meses de barrica.  
 Boca: una viscosa fruta que recuerda a mermelada de mora, disfrazada su poderosa pimienta negra, complementada con el dulzor de sus taninos jóvenes en crecimiento y barrica, que otorgaron definidas notas de vainilla y cacao.  
 Promete gran fineza.  
 Final: largo e intenso.  
 Maridaje: todo tipo de carnes, fiambres, quesos y pastas.  
 Gran compañero de la cocina gourmet.*

**Temperatura para beber:** 14° C.  
**Guarda en casa:** 6 años.  
**Recomendamos destapar 25 min. antes de consumirlo.**

BODEGA CICCHITTI



Safrá 2013. Jantar em 29/05/2019. Amigos e Vinos.