



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.