

RUTINI ENCUENTRO

ESPUMANTE BRUT NATURE



Variedad

100% Pinot Noir de Tupungato

Crianza

15 meses, en contacto con las borras

Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda

5 años

Notas de Cata

Los límpidos tonos coral-cobrizo, con destellos rosados, están atravesados por cordones de finas y permanentes burbujas. La sutileza de sus aromas evoca notas florales y frutas confitadas. En boca, mantiene una sensación refrescante con un suave final con sabor a avellanas.

Sugerencias de acompañamiento

Aperitivos, ostras, langosta, gravlax de salmón rosado, trucha ahumada, sushi, sushi plant based, cocktail de camarones, tarteleta de frutas de estación con base de crema pastelera.



Altura del viñedo

1.185 m.s.n.m



Crianza

15 meses



RUTINI