



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
MERLOT 2015

VINTAGE: 2015

COMPOSITION: 100% Merlot

VINEYARDS: Altamira, Mendoza

HARVEST: Manual

MALOLACTIC FERMENTATION: 100%

AGEING: 12 months

OAK: 40% new French oak and 60% 2nd use

ALCOHOL: 13,8%

TOTAL ACIDITY: 5,24 g/l

pH: 3,78

WINEMAKER: Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con matiz violáceo. Regala una nariz generosa y aromática (frutos rojos y negros, como la mora) y sugestivos acentos de cacao y tabaco. Firme en paladar, es dueño de un gran cuerpo, complejo y elegante, a la vez. Un tinto varietal clásico argentino.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Carnes rojas grilladas y horneadas, platos con hongos (risotto, salteado), cordero patagónico, pastel de carne, guisados criollos.

