



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA
Julio Le Parc

AÑO DE COSECHA: Abril, 2012

VARIEDADES: 50% Malbec de Altamira, 50% Malbec de Gualtallary

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Malbec de Altamira, 9 años y Malbec de Tupungato, 18 años

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 18 meses

PARTIDA: 2.000 botellas numeradas

ROBLE: 100% francés nuevo

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo muy intenso, con matices azulados. En nariz, presenta aromas florales de violetas, frutales de cerezas y guindas y notas mentoladas y especiadas, entremezclándose con las de vainilla y cacao.

En boca se confirma el predominio de la variedad Malbec y la riqueza de sus aromas.

Es redondo y de gran longitud, dando un prolongado y sedoso final.

Temperatura de servicio: 15° - 18° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Carnes vacunas grilladas, carnes rojas salseadas, asado, cordero en larga cocción, cabrito, *Boeuf Bourguignon*, lomo a la pimienta, *Coq-au-vin*, guisados de legumbres y ave, cocina criolla argentina, ciervo a la cazadora.

