



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA

XLI

AÑO DE COSECHA: Abril, 2014

VARIEDADES: 49% Malbec de Gualtallary, 27% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 11% Cabernet Franc de Gualtallary, 11% Merlot de Altamira, 2% Petit Verdot de Gualtallary

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 15 meses

PARTIDA: 12.700 botellas numeradas

ROBLE: 100% francés nuevo

ALCOHOL: 14,4%

ACIDEZ: 5,92 g/l

pH: 3,74

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

El color de este vino es de una alta intensidad rojiza, con destellos violeta.

La nariz entrega aromas complejos donde se entremezclan especias, como la pimienta negra o el anís, y frutos rojos, apreciables dentro de un marco armonioso de vainilla, aportado por su crianza en roble. Los taninos suaves y jugosos de este corte regalan una sensación táctil sedosa y grata. Equilibrio y distinción, lo caracterizan. Un final de boca persistente y tánico completa la armoniosa experiencia de beberlo.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Cortes vacunos grillados, cordero al horno, bife con salsa criolla, hongos salteados, ciervo horneado, jamón de jabalí ahumado, conejo a la cazadora.

