



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA

XLII

AÑO DE COSECHA: Abril, 2014

VARIETADES: 35% Malbec de Altamira, 35% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 10% Cabernet Franc de Gualtallary, 10% Merlot de Altamira, 5% Petit Verdot de Gualtallary, 5% Pinot Noir de Altamira

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 15 meses

PARTIDA: 7.900 botellas numeradas

ROBLE: 100% francés nuevo

ALCOHOL: 14,4%

ACIDEZ: 5,92 g/l

pH: 3,80

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo muy intenso, con matices violáceos. En nariz presenta aromas especiados de tomillo y orégano, frutales de frutos rojos y negros, acompañadas con notas florales de violetas y lavandas, entremezclándose con las de chocolate y tabaco. En boca se confirma la riqueza aromática, posee entrada dulce y un gran volumen en boca y prolongado final.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Carnes rojas grilladas y salseadas en vino, riñones a la parrilla, *coq-au-vin*, estofados de carne o ave, piezas de caza (jabalí), recetas con hongos frescos y secos, brochettes de cordero, cabrito asado, *boeuf bourguignon*.

