



RUTINI WINES  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

## ANTOLOGÍA

XLIII

---

**AÑO DE COSECHA:** Abril, 2013  
**VARIEDAD:** 100% Pinot Noir de Altamira  
**COSECHA:** Manual  
**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 100%  
**CRianza:** 12 meses  
**PARTIDA:** 5.040 botellas numeradas  
**ROBLE:** 100% francés nuevo  
**ALCOHOL:** 14,3%  
**ACIDEZ:** 5,35 g/l  
**pH:** 3,68  
**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Rojo rubí profundo. Los frutos rojos (frutilla, frambuesa) aparecen en la nariz finamente combinados con vahos de flores de lavanda y especias. También, son percibidos ligeros tostados debidos al contacto con el roble. La fruta destaca por su carácter suavemente dulzón. Hay elegancia y plenitud en este tinto perdurable hasta el último sorbo.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C  
Potencial de guarda: 10 años

### MARIDAJE

---

Charcutería (embutidos y ahumados), platos con hongos (risotto), aves silvestres (codorniz), hígado a la veneciana, ciervo horneado, atún rojo grillado.

