



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA

XLIV

AÑO DE COSECHA: Abril, 2014

VARIEDADES: 80% Merlot de Altamira, 10% Cabernet Franc de Gualtallary, 10% Petit Verdot de Gualtallary

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

PARTIDA: 7.900 botellas numeradas

ROBLE: 100% francés nuevo

ALCOHOL: 14,5%

ACIDEZ: 6 g/l

pH: 3,71

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Es un vino que posee un intenso rojo con destellos violáceos. Posee una elegante nariz, presentando aromas a ciruelas maduras mezclados algunas notas de azúcar morena, pimienta negra, miel y pan tostado. En boca, es frutado y refinado, con taninos opulentos. Se destaca la profundidad de sabor.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Fiambres y embutidos, carnes rojas grilladas y salseadas (en vino), recetas con hongos (risotto), codorniz grillada, tarta de hígados de ave, pastas a la carbonara, goulash húngaro.

