



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA

XLV

AÑO DE COSECHA: Abril, 2015

VARIEDADES: 40% Chardonnay de Altamira, 40% Chardonnay de Gualtallary 10% Gewürztraminer y 10% Semillón de Gualtallary

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

PARTIDA: 5.040 botellas numeradas

ROBLE: 100% francés nuevo

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ: 6,30 g/l

pH: 3,30

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Amarillo dorado, con brillantes reflejos verdosos. Muy aromático, en la nariz se perciben aromas exuberantes a melón fresco y durazno blanco, combinados con notas de fruta tropical, que aparecen acompañadas por vahos cítricos y florales. Su entrada en boca -levemente dulce- es equilibrada debido a su exhaustiva crianza. Blanco armonioso, distinguido, reitera la cremosidad que el roble cede a la uva dominante (Chardonnay), en su amplio volumen y en la acidez refrescante del final de boca.

Temperatura de servicio: 9° C

Potencial de guarda: 8-10 años

MARIDAJE

Jamón crudo, *assiette anglaise* (plato de fiambres), espárragos blancos, consomé de ostras frescas, ranas a la provenzal, sopas marineras (*Bouillabaisse*), pescados del mar (merluza austral, abadejo, lenguado, chernia), hojaldre de atún, crustáceos y mariscos (langostinos, vieiras, langosta, centolla fueguina), risotto milanés, omelette de hongos frescos, aves en salsa de crema, pavo y pavita horneados, fondue suiza, quesos frescos, de alto tenor graso, quesos semiduros picantes (gruyère, manchego, criollo argentino).

