



RUTINI WINES  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

## ANTOLOGÍA

XXXIX

---

**AÑO DE COSECHA:** Abril, 2013

**VARIEDADES:** 93% Malbec de Gualtallary, 7% Petit Verdot de Gualtallary

**COSECHA:** Manual

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 100% del corte

**CRIANZA:** 18 meses

**PARTIDA:** 5.720 botellas numeradas

**ROBLE:** 100% francés nuevo

**ALCOHOL:** 13,7%

**ACIDEZ:** 5,55 g/l

**pH:** 3,76

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Rojo intenso, con profundos matices violáceos. Predominan aromas florales de violetas y lavanda, junto a otros anisados y de menta, que se combinan con algún toque de vainilla y ahumados. Los taninos son firmes y redondos, en boca. El fresco y untuoso final permanece en sostenido y amable posgusto.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 15 años

### MARIDAJE

---

Fiambres y embutidos (jamón crudo, lomo curado, mortadela con pimienta, salame fuet), platos con carne de cordero en todas sus variantes (brochette, al espetón, horneado, larga cocción 7 horas, estofados), carnes rojas grilladas, piezas de caza (ciervo).

