



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA

XXXVIII

AÑO DE COSECHA: Abril, 2014

VARIEDADES: 35% Malbec de Altamira, 35% Malbec de Gualtallary, 10% Petit Verdot de Gualtallary, 10% Merlot de Altamira, 10% Cabernet Sauvignon de Gualtallary

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

PARTIDA: 25.500 botellas numeradas

ROBLE: 50% francés nuevo y 50% de 2do. uso

ALCOHOL: 13,2%

ACIDEZ: 5,85 g/l

pH: 3,8

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo muy intenso, con matiz azulado. Regala una nariz con acentos florales de violeta, combinados con otros –frutales– de cereza y guinda. También, surgen notas de menta y especias. En boca, se aprecia la jugosidad de la uva Malbec (mayoritaria en el corte), así como también la riqueza de sus aromas. Redondo, de gran longitud, destaca su persistente y sedoso final.

Temperatura de servicio: 13° - 15° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Embutidos, parrillada criolla, pato silvestre asado, pollo con morillas, chile con carne, baron de cordero con hierbas de Provenza, jamón de jabalí braseado.

