



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

APARTADO

GRAN CHARDONNAY 2015

AÑO DE COSECHA: 2015

VARIEDADES Y VIÑEDOS: 90% Chardonnay de Gualtallary,
7% Semillón de Gualtallary y 3% Pinot Grigio de Altamira.

CRIANZA: 12 meses

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

ROBLE: 50% francés nuevo

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ: 6 g/l

pH: 3,35

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

De color dorado intenso con reflejos verdosos. En nariz, ofrece aromas a frutas tropicales acompañadas con notas de vainilla y miel, aportadas por el tiempo de crianza en barrica.

En boca, se reproduce la paleta aromática de este vino untuoso, complejo y de persistente final.

Temperatura de servicio: 8°-10° C

Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Ensalada de endivias con vinagreta de queso azul, merluza australis asada y pescados del mar (salmón blanco, salmón rosado, chernia), langosta *Thermidor*, centolla fueguina, risotto de langostinos, espárragos blancos con manteca fundida y jamón crudo, omelette de hierbas finas, hojaldre de atún, sopas marineras (*Bouillabaisse*), aves en salsa de crema, aves frías (pavo, pavita), queso de ojos (*Gruyère*, Manchego, Criollo), queso azul.

