



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI GRAPA
DESTILADO DE ORUJO DE UVA MALBEC

OBTENCIÓN DE LOS ORUJOS: 2015
VARIEDAD: 100% Malbec
ORIGEN DE LOS ORUJOS: Gualtallary, Mendoza
ALCOHOL: 41%
ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Es un destilado que une la elegancia de su bouquet floral con la equilibrada presencia de las más finas notas frutales, típicas del racimo paradigmático de la Argentina.

PROCESO DE OBTENCIÓN

Mientras se desarrolla la fermentación de este Malbec, los orujos se van empapando de compuestos aromáticos fermentativos. Al llegar al descube, se separan los orujos (semillas y hollejos) del vino base y se llevan a columna de destilación.

Mediante arrastre por vapor de agua, a las temperaturas adecuadas y en 3 destilaciones sucesivas, se van obteniendo los alcoholes y compuestos que le aportan una gran complejidad aromática y delicadeza a este destilado de orujo de Malbec.

CONSUMO SUGERIDO

Final de almuerzo o cena, sobremesa, servido junto al café, *petit-fours* y *friandises*.

