



**RUTINI WINES**  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

**RUTINI**  
GEWÜRZTRAMINER 2018

---

**AÑO DE COSECHA:** 2018

**VARIEDAD:** 100% Gewürztraminer

**VIÑEDOS:** Gualtallary, Mendoza

**COSECHA:** Manual

**FERMENTACIÓN EN BARRICA:** 10% del vino fermentó  
en barricas de roble francés

**CRIANZA:** 4 meses

**ROBLE:** Roble francés nuevo

**ALCOHOL:** 14%

**ACIDEZ:** 5,62 g/l

**pH:** 3,1

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### **NOTAS DE CATA**

---

Amarillo brillante con tonalidades verdosas, muy vivaz.  
En nariz, insinúa perfumes de flores, agua de azahar y frutas blancas con un leve toque especiado. Frutado en boca, regala un paladar etéreo y amable, muy consistente, con logrado equilibrio azúcar-acidez. Blanco sofisticado y peculiar.  
Temperatura de servicio: 9° C  
Potencial de guarda: 3 años

### **MARIDAJE**

---

Aperitivo, fiambres horneados, jamón cocido natural, sushi, platos del Sudeste asiático, centolla fueguina, pescados del mar grillados, *carpaccio* de ciervo con pimienta, quesos de oveja.

