



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ENCUENTRO

BARREL BLEND 2012

AÑO DE COSECHA: 2012

VARIEDADES: 20% Malbec de Gualtallary, 10% Malbec de Altamira, 30% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 10% Cabernet Sauvignon de Altamira, 10% Cabernet Franc de Gualtallary, 10% Merlot de Altamira, 10% Petit Verdot de Gualtallary

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Malbec Gualtallary 15 años, Malbec Altamira 10 años, Cabernet S. Gualtallary 15 años, Cabernet S. Altamira 10 años, Petit Verdot 15 años, Cabernet Franc 15 años, Merlot 10 años

PARTIDA: 15.000 botellas

CRIANZA: 18 meses

ROBLE: Francés nuevo

FERM. MALOLÁCTICA: 100% del volumen

ALCOHOL: 14,2%

ACIDEZ: 5,85 g/l

pH: 3,78

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo granate muy intenso y profundo. La nariz descubre una gama hiper expresiva y compleja de aromas. Hay acentos de fruta roja (cerezas, guindas) bien madura, junto a notas que recuerdan a violetas (Malbec) y flores de lavanda, y a los vahos mentolados del Petit Verdot donde también sobresale algún dejo especiado de raíz de regaliz y tomillo. Luego, aparecen aromas a mermeladas y confitura de ciruela y moras, que aporta el Merlot, bien ensamblados con toques de pimienta negra y roja -dados por el Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc- y las vibrantes aristas de cacao amargo, café, tabaco y vainilla que proporciona la barrica de roble francés nuevo.

Voluptuoso y de impactante carácter, este tinto extraordinario sorprende por su desarrollo y estructura, en que relucen redondez, equilibrio, acidez perfecta y taninos bien integrados. El final de boca muestra un rastro sutil y aterciopelado que se disfruta largamente.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Carnes rojas horneadas, piezas de caza (jabalí, ciervo), cordero asado, platos de cacerola muy condimentados, aves de corral y silvestres en salsa de vino, *goulash* con arroz o *gnocchi*, llama, ñandú.

