



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ENCUENTRO
CHARDONNAY 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDAD: 100% Chardonnay de Gualtallary

CRIANZA: 9 meses, 30% del vino

ROBLE: 30% francés nuevo y 70% de 2do uso

FERM. MALOLÁCTICA: 100% del volumen

ALCOHOL: 13,1%

ACIDEZ: 5,92 g/l

pH: 3,35

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Atractivo tono amarillo acerado, con matices verdes. Los vibrantes aromas (flores, pimienta blanca, fruta madura -mango-, frutos blancos) y su espíritu refrescante lo vuelven único. Hay acentos cítricos (pomelo rosado, limón) muy sutiles que acompañan su elegante desarrollo en boca. Un blanco de Chardonnay con estilo nuevo, fresco y fluido.

Temperatura de servicio: 9°-10° C

Potencial de guarda: 5 años

MARIDAJE

Aperitivo, ensaladas verdes, tartas de verdura, carnes y aves frías, salmón en hojaldre, empanadas de pollo, jamón cocido, pescados grillados, espárragos trigueros, risotto con vieiras, quesos frescos de vaca (Camembert, Brie).

