



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ENCUENTRO
CABERNET SAUVIGNON 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon de Gualtallary

CRIANZA: 9 meses

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

FERM. MALOLÁCTICA: 100% del volumen

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ: 5,77 g/l

pH: 3,70

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo rubí medio, con matiz violáceo. La nariz descubre una tenue fragancia frutal, amena y matizada con vahos de especias y ahumados. En el paladar, este vino derrama sus distintos tonos de sabor, en los que prevalece una carga de taninos que tapizan largamente la boca y aseguran un retrogusto firme y fresco.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Carnes vacunas grilladas, carne al horno, guisos de ave y legumbres, platos con verduras y cereales condimentados, cocina criolla, cordero asado, cochinitillo, quesos duros de vaca afinados (Sardo).

