



RUTINI WINES  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

## ENCUENTRO

MALBEC 2016

---

**AÑO DE COSECHA:** 2016

**VARIEDAD:** 100% Malbec de Gualtallary

**CRIANZA:** 9 meses

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

**FERM. MALOLÁCTICA:** 100% del volumen

**ALCOHOL:** 13,6%

**ACIDEZ:** 5,32 g/l

**pH:** 3,7

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Rojo granate intenso y concentrado, con destellos violáceos. La impetuosa nariz típica de la variedad regala además armonías florales (violeta) y el brío de los frutos rojos y negros frescos (cereza, cassis). En boca, los taninos son corpóreos y ricos en vahos a cacao amargo y a frutas maceradas. Intenso y complejo, es dueño de una muy lograda acidez que promete una guarda media de cinco años.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 10 años

### MARIDAJE

---

Fiambres y embutidos ahumados, carnes vacunas grilladas, asado criollo, cordero horneado o guisado, *coq-au-vin*, cazuela de legumbres y hortalizas, conejo a la cazadora, pastel de carne, pastas rellenas con salsa *bolognesa*.

