



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

FELIPE RUTINI

2009

AÑO DE COSECHA: 2009

VARIEDADES: 50% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 30% Merlot de Altamira, 20% Malbec de Gualtallary

FERMENTACIÓN: Taques troncocónicos y rolls fermentor

PARTIDA: 15.000 botellas

CRIANZA EN BARRICA: 24 meses (*)

CRIANZA EN BOTELLA: 24 meses, a 15° y al abrigo de la luz

ROBLE: Francés nuevo tostado medio/liviano.

Bosque: Tronçais. Grano: fino.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

ALCOHOL: 14,5%

ACIDEZ: 5,78 g/l

pH: 3,8

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

(*) Este vino fue criado en barricas de roble durante 24 meses. Los primeros 12 meses se criaron los varietales por separado, luego se realizó el corte y este se colocó en las mismas barricas por otros 12 meses más. Durante esta segunda etapa se mantuvieron las lías finas en suspensión mediante *batonages*.

Color rojo rubí intenso, con reflejos púrpura. Aroma muy intenso, a frutos rojos (ciruelas, cerezas, frutillas), acompañado con vainilla, cacao amargo y especias, que le brinda el roble nuevo. En el paladar, resulta un vino de gran cuerpo, frutado y complejo. Su estructura y exhaustivos cuidados de elaboración le auguran largo añejamiento preservando sus atractivas características.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de añejamiento: 20 años

MARIDAJE

Carnes vacunas al grill y horneadas, piezas de caza (ciervo, venado), aves asadas (perdiz), platos cárnicos muy condimentados, lomo en corteza de hierbas con papas Dauphine.

