



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
BRUT NATURE 2013

AÑO DE COSECHA: 2013

VARIEDADES: 48% Pinot Noir y 52% Chardonnay

VIÑEDOS: Gualtallary, Mendoza

MÉTODO: Champenoise

CONTACTO CON LAS BORRAS: 24 meses

AZÚCAR: 4 g/l

ALCOHOL: 12,2%

ACIDEZ: 7,90 g/l

pH: 3,25

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola (hijo)

NOTAS DE CATA

Dorado, con reflejos amarillo verdosos. Burbuja pequeña, perezosa y muy persistente. Nariz compleja, donde se integran armoniosamente el aroma de pan sin hornear, con frutas (ananás, durazno blanco). En paladar, se perciben notas cítricas y tostadas, con un final limpio y fresco.

Temperatura de servicio: 7°-8°C

Potencial de guarda: 4 años

MARIDAJE

Aperitivo, salmón rosado, entradas frías (hojaldre de ave), frutos del mar, ostras, crustáceos (langosta, centolla), pastelería seca.

