



**RUTINI WINES**  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

**RUTINI**  
CABERNET FRANC 2014

---

**AÑO DE COSECHA:** 2014

**VARIEDAD:** 100% Cabernet Franc

**VIÑEDOS:** Gualtallary y Altamira, Mendoza

**COSECHA:** Manual

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 100%

**CRIANZA:** 12 meses

**ROBLE:** Roble francés (40% nuevo y 60% de 2º uso)

**ALCOHOL:** 14,5%

**ACIDEZ:** 5,78 g/l

**pH:** 3,79

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Granate intenso con matices púrpura, brillante. Impacta su carácter frutado (frambuesa, frutilla, mora), combinado con frescos acentos mentolados, especias y ahumados, que provienen de su cuidada crianza en barrica. Firme en paladar, es redondo, carnoso y fluido. El final de boca brinda una elegante sequedad.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 10 años

### MARIDAJE

---

Fianbres y embutidos ahumados, riñones de cordero, grillada de cerdo con romero, *osso buco*, morcillas, puchero de gallina, liebre, perdiz con lentejas, guisados (carbonada), *pâté* de hígado de ave, terrina de conejo.

