



**RUTINI WINES**  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

**RUTINI**  
CABERNET SAUVIGNON 2015

---

**AÑO DE COSECHA:** 2015

**VARIEDAD:** 100% Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS:** Gualtallary y Altamira, Mendoza

**COSECHA:** Manual

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 100%

**CRIANZA:** 12 meses

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

**ALCOHOL:** 13,4%

**ACIDEZ:** 5,55 g/l

**pH:** 3,87

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Rojo rubí intenso, con reflejos púrpura. Los aromas intensos a fruta roja bien madura aparecen combinados con un toque de pimienta negra y notas de café y cacao amargo cedidas por el roble nuevo. El paladar recibe sabores atractivos donde sobresalen frutos rojos y negros (mora), acentos mentolados y la fuerza tánica que, sin embargo, deja un retrogusto amable, matizado con dejos de tabaco y café, propios del paso por madera.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 10 años

### MARIDAJE

---

Carnes vacunas grilladas, asado criollo, carnes rojas horneadas, braseadas y salseadas, *coq-au-vin*, piezas de caza (ciervo), *boeuf bourguignon*, chile con carne, estofado de ternera y zanahoria.

