



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDADES: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

VIÑEDOS: Valle de Uco, Mendoza

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

COSECHA: Manual

CRIANZA: 12 meses

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

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ: 5,51 g/l

pH: 3,78

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, con matices púrpura. En nariz, ofrece aromas de frutos rojos y confitura, acompañados con notas vainilladas y de cacao amargo, aportadas por el contacto con el roble. En boca, el abanico aromático de este vino lo presenta redondo, consistente y con prolongado final.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 8 años

MARIDAJE

Carnes vacunas grilladas, recetas con hongos frescos y secos, *gnocchi* o ravioles con estofado de ternera, hígado a la veneciana, asado criollo, carnes y aves en salsa de vino tinto.

