



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
CABERNET SAUVIGNON - SYRAH 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDADES: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

VIÑEDOS: Valle de Uco, Mendoza

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

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

ALCOHOL: 13,4%

ACIDEZ: 5,25 g/l

pH: 3,7

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, con matiz violáceo. Aromas de frutos rojos y especias se perciben rápidamente en la nariz, junto a las clásicas notas debidas a la crianza en roble francés y americano (vainilla, cacao). El paladar recibe un tinto cálido y vivaz, con dejos a raíz de regaliz y pimienta negra.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 8 años

MARIDAJE

Carnes y vegetales asados, carnes grilladas picantes, aves de corral (pato, ganso, pavo) horneadas, platos orientales muy sazonados, *goulash* húngaro.

