



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
CHARDONNAY 2017

AÑO DE COSECHA: 2017

VARIEDAD: 100% Chardonnay

VIÑEDOS: Gualtallary y Altamira, Mendoza

COSECHA: Manual

CRIANZA: 9 meses

ROBLE: Roble francés (20% nuevo y 80% de 2º uso)

ALCOHOL: 13,1%

ACIDEZ: 5,34 g/l

pH: 3,36

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Dorado, con marcados reflejos verdes. Aroma intensamente frutado. El contacto con la madera le confiere el suave dejo de vainilla que ennoblece su perfume a frutas tropicales. Es largo y complejo, de excelente frutalidad y gran persistencia en paladar. Un blanco fino y equilibrado.

Temperatura de servicio: 8° C

Potencial de guarda: 5 años

MARIDAJE

Salmón rosado, frutos del mar, omelette suiza, *chicken pie*, hojaldre de atún o verdura, *risotto* milanés, chupe de camarones, espárragos blancos con jamón crudo, arroz con pollo, quesos de vaca picantes (Gruyère).

