



**RUTINI WINES**  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

**RUTINI**  
EXTRA BRUT 2014

---

**AÑO DE COSECHA:** 2014

**VARIEDADES:** 46% Pinot Noir y 54% Chardonnay

**VIÑEDOS:** Gualtallary, Mendoza

**MÉTODO:** Champenoise

**CONTACTO CON LAS BORRAS:** 18 meses

**AZÚCAR:** 8,35 g/l

**ALCOHOL:** 12,2%

**ACIDEZ:** 7,90 g/l

**AZÚCAR:** 8 g/l

**pH:** 3,20

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola (hijo)

**NOTAS DE CATA**

---

Dorado, matiz amarillo acerado. Burbuja pequeña y permanente. Aromas sutiles (frutos blancos frescos, frutos secos, *pain-brioche*). En boca, desarrolla una delicada cremosidad que deja sabores frescos, limpios y finamente frutados.

Temperatura de servicio: 7° - 8° C

Potencial de guarda: 2 años

**MARIDAJE**

---

Aperitivo, *oyster bar*, salmón rosado, *hors d'oeuvre* (aves frías), mariscos, crustáceos (cangrejo), pastelería seca, bizcochuelo cremoso.

