



RUTINI WINES

UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI

MALBEC 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDAD: 100% Malbec

VIÑEDOS: Altamira, Gualtallary y La Consulta, Mendoza

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

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

ALCOHOL: 13,6%

ACIDEZ: 5,55 g/l

pH: 3,78

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo, muy intenso. Frutos rojos (cereza, grosella) y una nota de ciruela muestran la vivacidad de la nariz en este tinto muy logrado. El roble francés le aporta sutiles dejos tostados, en tanto, la barrica americana cede sus clásicos vainillados. El paladar de este vino es corpóreo y, al mismo tiempo, distinguido, gracias a su concentrado carácter frutal, donde prevalece la sucrosidad tánica característica de la cepa tinta de Cahors.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Carnes rojas grilladas y horneadas, lomo vacuno con hortalizas, cordero asado, pastel de carne y papas, conejo pastoril, pastel de pollo, empanadas de carne, asado al horno con papas.

