



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
MERLOT 2015

AÑO DE COSECHA: 2015

VARIEDAD: 100% Merlot

VIÑEDOS: Altamira, Mendoza

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

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

ALCOHOL: 13,8%

ACIDEZ: 5,24 g/l

pH: 3,78

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con matiz violáceo. Regala una nariz generosa y aromática (frutos rojos y negros, como la mora) y sugestivos acentos de cacao y tabaco. Firme en paladar, es dueño de un gran cuerpo, complejo y elegante, a la vez. Un tinto varietal clásico argentino.
Temperatura de servicio: 14° - 17° C
Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Carnes rojas grilladas y horneadas, platos con hongos (risotto, salteado), cordero patagónico, pastel de carne, guisados criollos.

