



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
PINOT NOIR 2015

AÑO DE COSECHA: 2015

VARIEDAD: 100% Pinot Noir

VIÑEDOS: Altamira, Mendoza

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

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

ALCOHOL: 13,9%

ACIDEZ: 5,25 g/l

pH: 3,7

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Púrpura de media intensidad, con matices rojos. Aromas sutiles a frutas rojas frescas (cereza, frutilla, arándanos) unidos a otros más complejos que evocan el bosque, carne de caza, ahumados, cuero y tabaco. En el paladar, deja una sensación aterciopelada, en la que perdura el recuerdo de frutas secas (avellana).

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 10 años

MARIDAJE

Charcutería (embutidos), platos con hongos frescos y secos (*risotto*), aves silvestres horneadas (codorniz, perdiz, faisán, pato), atún rojo, terrina de campo, hojaldre de atún, jabato *rôti*, platos con ingredientes ahumados.

