



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
SAUVIGNON BLANC 2018

AÑO DE COSECHA: 2018

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS: Gualtallary y Altamira, Mendoza

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 10% del corte

CRIANZA: 10% del corte durante 3 meses

ROBLE: Roble francés nuevo

ALCOHOL: 13,1%

ACIDEZ: 6 g/l

pH: 3,4

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Amarillo brillante, con reflejos verdosos. Posee aromas intensos, que evocan vahos cítricos (pomelo rosado) y algunos toques herbáceos. Frutado y fresco en boca, la fugaz nota robliza debida a su breve crianza en madera lo convierte en un blanco equilibrado y singular.

Temperatura de servicio: 9° C

Potencial de guarda: 3 años

MARIDAJE

Ensalada verde, mariscos (vieiras, langostinos, camarones), palta, espárragos de jardín, sopas marineras, pescados del mar (lenguado, brótola) y de laguna (pejerrey), tortilla de papas con ensalada verde, quesos de cabra.

