



**RUTINI WINES**  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

**RUTINI**  
CABERNET FRANC - MALBEC 2017

---

**AÑO DE COSECHA:** 2017

**VARIEDAD:** 50% Cabernet Franc y 50% Malbec

**VIÑEDO:** Valle de Uco

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 100% del corte

**CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble francés

**ROBLE:** roble francés, 10% nuevo, 90% de 2° y 3° uso.

**ALCOHOL:** 14,3%

**ACIDEZ:** 5.43

**pH:** 3,78

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Color violáceo con destellos rubí. En nariz presenta aromas especiados de azafrán, curry y ahumados. Se destacan también notas mentoladas, tomate cocido y orégano fresco. En boca es un vino redondo, se destaca el gusto frutado de la ciruela y el cassis. Su acidez bien lograda le da un toque de frescura.

Temperatura de servicio: 16° - 18° C

Potencial de guarda: 6 años

### MARIDAJE

---

Carnes vacunas grilladas, asadas o salseada, carnes como el cordero o cabrito, carnes silvestres ( ñandú, llama, liebre), pastas rellenas, tablas de quesos y fiambres, cocina criolla del noroeste argentino.

