



RUTINI WINES  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

## SINGLE VINEYARD

### MALBEC 2014 (ALTAMIRA)

---

**AÑO DE COSECHA:** 2014

**VARIEDAD:** 100% Malbec

**VIÑEDOS:** Altamira, Mendoza

**CRIANZA:** 12 meses

**ROBLE:** Roble francés (50% nuevo, 50% de 2º uso)

**FERM. MALOLÁCTICA:** 100%

**ALCOHOL:** 13,4%

**ACIDEZ:** 5,25 g/l

**pH:** 3,60

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Los racimos con que se elaboró este tinto provienen de nuestros viñedos de Altamira, de una parcela clasificada (clon 104), la cual es preferente de nuestra colección de 26 selecciones distintas de Malbec. En este terruño, la uva produce bajo rendimiento y cuando está en su momento justo de maduración obtenemos una gran concentración aromática, resaltándose en nariz aromas florales con predominio de violetas y lavanda, y cierto carácter anisado.

Esta notas se combinan con otras de cacao y tostados. En paladar, se perciben taninos firmes y, a la vez, redondos. El final de boca es fresco y prolongado.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 15 años

### MARIDAJE

---

Carne de cordero *-brochette*, costillas en salsa de ajo, 7 horas, al espetón- empanadas criollas, ojo de bife con papas, morcillas, curry de pollo, *fondue bourguignonne*, carbonada flamenca, cerdo grillado con romero, pastel de carne.

