



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

TRUMPETER RESERVE DOUX
GEWÜRZTRAMINER Y RIESLING - VINO BLANCO DULCE

AÑO DE COSECHA: 2018

VARIETALES: 85% Gewürztraminer, 15% Riesling

VIÑEDOS: Valle de Uco, Mendoza

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 11,8%

ACIDEZ: 7,50 g/l

AZÚCAR RESIDUAL NATURAL: 22,70 g/l

pH: 2,86

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Amarillo diáfano, con matices verde seco. Este blanco singular regala aromas limpios, distinguidos. Hay acentos florales -de las variedades terpénicas que forman el corte- y frutales (uvas, melón, durazno blanco, pera, manzana Granny Smith, lychee), con un toque de hierba fresca y heno.

En boca, una moderada sucrosidad envuelve los sabores frutados (pera, manzana verde, membrillo), que dejan un amable rastro cítrico. Fluidéz, frescura, ligeras notas ahumadas completan el retrogusto.

El liviano carácter graso que lo caracteriza es la clave de su equilibrio y atractivo estilo.

Temperatura de consumo: 4°C – 7°C (el balde con abundante hielo asegurará la mejor y más adecuada calidad térmica de servicio).

Potencial de Guarda: 3 años

MARIDAJE

Aperitivos y tapeo, fiambres en salazón (bondiola de cerdo, lardo, panceta), terrina de campo (cerdo), *pâté* de hígados de ave, *foie gras*, platos al vapor muy condimentados, empanadas salteñas picantes, Dim-sum, omelette con cebolla de verdeo, comidas con hierbas y especias (pimientas, jengibre, clavo de olor, canela, cúrcuma, curry de Madrás) cocina marroquí, quesos intensos y fuertes (Reblochon), postres con caramelo, vainilla, coco y merengue.

