



RUTINI WINES  
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

---

## TRUMPETER RESERVE

BLEND 2016

---

**AÑO DE COSECHA:** 2016

**VARIEDADES:** 30% Tempranillo, 35% Malbec,  
35% Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS:** Altamira y Tupungato, Mendoza

**COSECHA:** Manual

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** En tanques de acero inoxidable

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 100%

**CRIANZA:** 12 meses

**ROBLE:** 20% francés nuevo y 80% francés, de 2do. y 3er. uso

**ALCOHOL:** 13,2%

**ACIDEZ:** 5,47 g/l

**pH:** 3,75

**ENÓLOGO:** Lic. Mariano Di Paola

### NOTAS DE CATA

---

Rojo rubí brillante. Cada variedad aporta al *blend* sus cualidades: el Tempranillo provee aromas y sabores de frutos rojos (frambuesa) y negros, y buena estructura tánica; el Malbec entrega las notas vivaces de fruta fresca (cereza, cassis) así como los taninos sucrosos y redondos; mientras que el Cabernet Sauvignon ofrece un toque intenso de pimienta negra y dejes tostados. El resultado es un tinto de suave y asombrosa untuosidad y final de grata persistencia.

Temperatura de servicio: 14°

Potencial de guarda: 8 años

### MARIDAJE

---

Carnes rojas horneadas, cordero provenzal, pastel de pollo, guisados, *goulash* húngaro, *curry* de pollo o ternera, quesos duros afinados.

