



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

TRUMPETER RESERVE

MALBEC 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDAD: 100% Malbec

VIÑEDOS: 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. uso

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ: 5,17 g/l

pH: 3,7

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Granate intenso, con reflejos púrpuros. Es un típico y bien logrado ejemplo de la variedad estrella de la Argentina. Las notas aromáticas florales y frutadas (ciruela, cassis, frutilla) pueden ser fácilmente apreciadas. La armónica redondez obtenida se debe, en parte, a los jugosos taninos que le otorgan además suavidad y largo final de boca.

Temperatura de servicio: 12°-14° C

Potencial de guarda: 5 años

MARIDAJE

Chacinados, carnes vacunas horneadas, asado, cordero al espetón, cocina criolla en general.

