



TRUMPE TER

RUTINI WINES



MALBEC

VARIETAL: 100% Malbec.

VIÑEDOS: Malbec de Tupungato.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%.

CRIANZA EN ROBLE: 7 meses. 30% en Roble Americano nuevo, 30% en Roble Francés nuevo y 40% en Roble Americano de 2° y 3° uso.

ENÓLOGO: Mariano Di Paola.

NOTAS DE CATA

A la vista tiene un profundo color rojo con intensos y vibrantes tonos violáceos. La nariz es plena. Aparecen frutos rojos como grosellas y cerezas maduras, que se entremezclan con el aroma a tabaco y vainilla. De gran cuerpo y bien estructurado en boca, este vino tiene concentrados sabores a bayas silvestres, con suaves y aterciopelados taninos.

[@rutiniwines](https://twitter.com/rutiniwines) . [f rutiniwinesglobal](https://www.facebook.com/rutiniwinesglobal) . www.rutiniwines.com

Safra 2011. Macarronada especial. Almoço em 04/01/2015, na Praia c/a Turma.