



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI
CABERNET SAUVIGNON - MALBEC 2016

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDADES: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec

VIÑEDOS: Valle de Uco, Mendoza

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 12 meses

ROBLE: Roble francés (40% nuevo y 60% de 2º uso)

ALCOHOL: 13,3%

ACIDEZ: 5,4 g/l

pH: 3,8

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo. El dúo de cepas de origen francés da como resultado un tinto armonioso y equilibrado: la Cabernet Sauvignon entrega su carácter corpóreo y pleno, y la Malbec matiza el corte con taninos suaves y dulces, realizando una combinación única de aromas y sabores frutados.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 8 años

MARIDAJE

Carnes rojas salseadas, cazuela de legumbres, platos criollos, pollo horneado con hortalizas, puchero mixto, estofados.



Safrá 2013. Almoço em 25/11/2018. Chácara Colombo.