



FICHA TÉCNICA:

Vino blanco Rutini Chardonnay

BODEGA: Rutini

AÑO: 2017

VIÑEDOS: Gualtallary y Altamira, Mendoza, Valle de la UCO

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,1

PH: 3,36

ÁCIDOS [G/L]: 5,34

VARIEDAD: 100% Chardonnay

VENDIMIA: Manual

CRIANZA: 9 meses

ROBLE: Roble francés (20% nuevo y 80% de segundo uso)

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 8° C

NOTAS DE CATA:

Dorado, con fuertes reflejos verdes. Aroma afrutado intenso. El contacto con la madera le da el suave toque de vainilla que ennoblece su perfume de frutas tropicales. Es largo y complejo, con excelente frutalidad y gran persistencia en el paladar. Un blanco fino y equilibrado.

MARIDAJE:

Salmón rosado, marisco, tortilla suiza, pastel de pollo, atún o hojaldre de verduras, risotto a la milanesa, piruleta de gambas, espárragos blancos con jamón crudo, arroz con pollo, quesos de vaca picantes (Gruyère)