



FICHA TÉCNICA:

Vino tinto Rutini Malbec 130° Aniversario

BODEGA: Rutini

AÑO: 2014

VIÑEDOS: La Consulta, San Carlos y Tupungato, Mendoza, Valle de la UCO

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL]: 13,5

VARIEDAD: 100% Malbec

COSECHA: Recogida a mano.

ENVEJECIMIENTO en barrica: 12 meses. 80% nueva francesa; 20% nueva americana.

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 14° - 17° C.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 15 años

NOTAS DE CATA:

Rutini Malbec es un vino tinto elegante con colores rojos profundos. Tiene una nariz concentrada con elementos de bayas silvestres, tabaco y vainilla. En boca es pleno, con ricos sabores de fruta negra y un final largo y persistente con un toque de pimienta picante.

MARIDAJE:

carne de vacuno a la parrilla y al horno, aves asadas, pasta con salsas de carne, pescado de río.