



FICHA TÉCNICA:

Vino tinto TrumpeTer Reserve Bonarda

BODEGA: Rutini

VIÑEDOS: Tupungato, Mendoza, Valle de la UCO

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 14

PH: 3,8

ÁCIDOS [G/L]: 5,55

VARIEDAD: 100% Bonarda.

ELABORACIÓN DEL VINO: Fermentación maloláctica: 100%.

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA: 12 meses.

TIPO DE ROBLE: 20% francés nuevo y 80% francés de segundo y tercer año.

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 12° C

NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso con matices negros. Los complejos aromas de fruta madura (ciruela, cereza) aparecen bien integrados en un fondo especiado. Las notas de tabaco y cacao amargo también emergen del roble.

MARIDAJE:

Guisos de verduras, carnes y aves, empanadas, filetes de cerdo al horno, feijoada.