



FICHA TÉCNICA:

Vino tinto Trumpeter Reserve Malbec

BODEGA: Rutini

VIÑEDOS: Tupungato, Mendoza, Valle de la UCO

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 14

PH: 3,7

ÁCIDOS [G/L]: 5,17

VARIEDAD: 100% Malbec.

VENDIMIA: MANUAL

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: En tanques de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%.

CRIANZA: 12 MESES

ROBLE: 20% FRANCÉS NUEVO Y 80% FRANCÉS DE SEGUNDO USO.

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

TEMPERATURA DE SERVICIO IDEAL: 12°- 14° C

NOTAS DE CATA:

Granate intenso con reflejos púrpura. Es un ejemplo típico y bien logrado de la variedad estrella de Argentina. Se aprecian fácilmente notas aromáticas florales y frutales (ciruela, cassis, fresa). La armoniosa redondez obtenida se debe, en parte, a los jugosos taninos que le confieren un suave y largo final de boca.

MARIDAJE:

Salchichas, carne al horno, carne asada, cordero al asador, cocina criolla en general.