



FICHA TÉCNICA:

## Vino espumoso TrumpeTer Rosa natural de Malbec

---

BODEGA: Rutini

VIÑEDOS: Tupungato, Mendoza, Valle de la UCO

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 12,3

PH: 3,25

ÁCIDOS [G/L]: 6,9

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 8

VARIEDAD: 100% Malbec.

MÉTODO: Tradicional

CONTACTO CON LOS TROZOS: 12 meses

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola (hijo)

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 8° C

---

NOTAS DE CATA:

De color rosa salmón, con reflejos coralinos. Las burbujas son finas y continuas, recién servidas en la copa flauta. Notas alegres de fruta roja madura (cereza, fresa) combinadas con vapores etéreos de membrillo asado y pan tostado. El final persiste con una fresca suavidad.

---

MARIDAJE:

Aperitivo, bocadillo de langosta, aguacate y gambas, postres de fruta, crumble de frutos rojos, tarta Tatin.