



FICHA TECNICA:

Rutini Encuentro Malbec

AÑO DE COSECHA: 2018

VARIEDADES: Malbec

VIÑEDOS: Valle de Uco, Mendoza

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 13,6%

ACIDEZ: 5,32 g/l

pH: 3,7

CRIANZA: 9 meses

ROBLE: 30% francés nuevo y 70% de 2do uso

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% del volumen

ENÓLOGO: Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA:

Rojo granate intenso y concentrado, con destellos violáceos. La impetuosa nariz típica de la variedad regala además armonías florales (violeta) y el brío de los frutos rojos y negros frescos (cereza, cassis). En boca, los taninos son corpóreos y ricos en vahos a cacao amargo y a frutas maceradas. Intenso y complejo, es dueño de una muy lograda acidez que promete una guarda media de cinco años.

MARIDAJE:

Fiambres y embutidos ahumados, carnes vacunas grilladas, asado criollo, cordero horneado o guisado, coq-au-vin, cazuela de legumbres y hortalizas, conejo a la cazadora, pastel de carne, pastas rellenas con salsa bolognesa.