



FICHA TECNICA:

## Rutini Trumpeter Reserve Rosé

---

**AÑO DE COSECHA:** 2018

**VARIEDADES:** 100% Malbec

**VIÑEDOS:** Valle de Uco, Mendoza

**COSECHA:** Manual, nocturna (para evitar oxidación y preservar frescura frutal).

**ALCOHOL:** 13,3%

**ACIDEZ:** 5,7 g/l

**pH:** 3,35

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** En tanques de acero inoxidable. El proceso de elaboración de este Rosé de Malbec es el utilizado en la Provenza (Sur de Francia), lográndose un rosado cristalino -signo de distinción para los gourmets-, que anuncia un nuevo paradigma de alto rango.

**ENÓLOGO:** Mariano Di Paola

---

### NOTAS DE CATA:

Rosado con reflejos rubí cobrizo. Un sutil perfil vainillado enmarca las notas a frutas rojas frescas (cereza, frutilla, grosella) características de este vino fácil de beber, amable y sofisticado, que regala refrescante sequedad y finura.

---

### MARIDAJE:

Palta {guacamole}, fiambres (jamón cocido, salame de Milán) arroces marineros y paella valenciana, centolla, carpaccio clásico, sardinas y anchoas a la plancha, risotto de langostinos, pollo a la portuguesa, alcauciles, quesos de oveja.