RUTINI WINES

UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

RUTINI ENCUENTRO - CABERNET SAUVIGNON

TUPUNGATO, MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14,0%.
Reposo: 12 meses en roble francés.
Capacidad de Guarda: 7 años.
Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo rubí medio, con matiz violáceo.
La nariz descubre una tenue fragancia frutal, amena y matizada con aromas de especias y ahumados. En el paladar, este vino derrama sus distintos tonos de sabor, en los que prevalece una carga de taninos que tapizan largamente la boca y aseguran un final firme y fresco.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes asadas, Las Terrinas de aves y Quesos variados.

Rutini Wines

"Labor y perseverancia" fue el lema que guió a Felipe Rutini desde el comienzo y que marcó a fuego el devenir de sus vinos hasta convertirlos en sinónimo de la más alta calidad. Siguiendo su espíritu innovador, hacia 1925 la bodega comienza a plantar viñedos en el Valle de Uco. A partir de esas plantaciones pioneras la región se ha ido consolidando como uno de los principales centros vitivinícolas de Mendoza. Durante la década del 90 las instalaciones originales de La Rural en Coquimbito son renovadas completamente, incorporando tecnología de punta a la estructura que funcionaba desde el siglo XIX.

LCV
LA COMPAÑIA DEL VINO
www.lcv.mx