



RUTINI WINES

UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA



RUTINI COLECCIÓN CABERNET - MALBEC

TUPUNGATO / LA COSULTA, MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 12 meses el 10% del corte en roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Púrpura de media intensidad, con matices rojos.

Aromas sutiles a frutas rojas frescas (cereza, frutilla, arándanos) unidos a otros más complejos que evocan el bosque, carne de caza, ahumados, cuero y tabaco.

En el paladar, es complejo y firme, pero deja una sensación jugosa y aterciopelada, en la que perdura el recuerdo de frutas secas (avellana).

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Charcutería (embutidos), platos con hongos frescos y secos (risotto), aves silvestres horneadas (codorniz, perdiz, faisán, pato), atún rojo, terrina de campo, platos con ingredientes ahumados.

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