



RUTINI WINES

UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA



RUTINI COLECCIÓN CABERNET - SYRAH

TUPUNGATO / LA COSULTA, MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah.

Alcohol: 13,2%.

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

Color rojo intenso, con matiz violáceo.

Aromas de frutos rojos y especias se perciben rápidamente en la nariz, junto a las clásicas notas debidas a la crianza en roble francés (vainilla, cacao).

El paladar recibe un tinto cálido y vivaz, confirmando su nariz y raíz de regaliz y pimienta negra.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes y vegetales asados, carnes grilladas picantes, aves de corral (pato, ganso, pavo) horneadas, platos orientales muy sazonados, goulash húngaro.

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