



RUTINI WINES

UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA



RUTINI COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC

TUPUNGATO / LA COSULTA, MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,1%.

Reposo: 10% del corte durante 3 meses. Francés nuevo.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Amarillo brillante, con reflejos verdosos.

Posee aromas intensos, que evocan vahos cítricos (pomelo rosado) y algunos toques herbáceos. Frutado y fresco en boca, la fugaz nota robliza debida a su breve crianza en madera lo convierte en un blanco equilibrado y singular.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Ensalada verde, mariscos (vieiras, langostinos, camarones), palta, espárragos de jardín, sopas marineras, pescados del mar (lenguado, brótola) y de laguna (pejerrey), tortilla de papas con ensalada verde, quesos de cabra.

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