

RUTINI ENCUENTRO

ESPUMANTE BRUT NATURE






Variedad	100% Pinot Noir de Tupungato
Crianza	15 meses, en contacto con las borras
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	5 años

Notas de Cata

Los lípidos tonos coral-cobrizo, con destellos rosados, están atravesados por cordones de finas y permanentes burbujas. La sutileza de sus aromas evoca notas florales y frutas confitadas. En boca, mantiene una sensación refrescante con un suave final con sabor a avellanas.

Sugerencias de acompañamiento

Aperitivos, ostras, langosta, gravlax de salmón rosado, trucha ahumada, sushi, sushi plant based, cocktail de camarones, tarteleta de frutas de estación con base de crema pastelera.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	15 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI