



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

SINGLE VINEYARD

MALBEC 2014 (GUALTALLARY)

AÑO DE COSECHA: 2014

VARIEDAD: 100% Malbec

VIÑEDOS: Gualtallary, Mendoza

CRIANZA: 12 meses

ROBLE: Roble francés (50% nuevo, 50% de 2º uso)

FERM. MALOLÁCTICA: 100%

ALCOHOL: 14,9%

ACIDEZ: 5,55 g/l

pH: 3,65

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Púrpura muy vivaz, con densos reflejos granate. Tinto muy aromático; sorprende por sus intensos aromas florales -violeta- y frutados (cereza, ciruela, arándanos). Es muy voluminoso en el paladar, donde despliega una expresión única tanto de la cepa Malbec como del terruño del cual proviene. Las frutas rojas y berries y las especias (pimienta, vainilla) aparecen realzados por la crianza en roble, que trae consigo los típicos acentos de cacao amargo y tabaco. En el retrogusto, una fugaz astringencia y la lograda acidez prometen largo potencial de añejamiento.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Ojo de bife con papas fritas, colita de cuadril horneada, *osso buco*, cordero mediterráneo, *brochettes* de lomo, ciervo asado, empanadas picantes de pollo, jabato al horno, hígado a la veneciana, pato laqueado, ají de gallina, cocina peruana cárnica, rabo de buey braseado, guisos y platos de cacerola muy condimentados.

