

RUTINI ANTOLOGÍA

JULIO LE PARC



| | |
|----------------------------|---|
| Año de cosecha | 2022 |
| Variedad | 50% Malbec de Altamira, 50% Malbec de Gualtallary |
| Crianza | 18 meses, en roble francés |
| Enólogo | Lic. Mariano Di Paola |
| Potencial de guarda | 15 años |

Notas de Cata

En vista presenta un color rojo muy intenso, con destellos azulados. Dueño de un gran bouquet, revela perfume a violetas que se fusionan con aromas a cerezas y guinda con sutiles acentos mentolada. En boca se confirma el perfil aromático y se añaden notas de vainilla y cacao provenientes de su crianza en barrica. Vivaz y redondo regala un prolongado y sedoso final.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes vacunas grilladas, carnes rojas salseadas, asado, cordero, guisos de legumbres y aves, cocina criolla argentina, quesos duros.

| | | |
|---|-----------------------------|-----------------|
|  | Altura del viñedo | 1.400 m.s.n.m |
|  | Crianza | 18 meses |
|  | Cantidad de botellas | 15.000 botellas |



RUTINI