# RUTINI
# ANTOLOGÍA

## LIII 53

**Variedad**
29% Malbec de Gualtallary, 27% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 17% Merlot de Gualtallary, 15% Cabernet Franc de Gualtallary, 12% Petit Verdot de Gualtallary

**Crianza**
12 meses, 50% en roble francés nuevo, 50% 2do uso

**Enólogo**
Lic. Mariano Di Paola

**Potencial de guarda**
15 años

**Notas de Cata**
De color púrpura intenso, impacta por sus fragantes notas a ciruela, mora e higos además de un elegante marco de vainilla que lo hace tan seductor. En boca despliega, taninos firmes y a la vez redondos, y culmina en un final de boca fresco y frutado.

**Sugerencias de acompañamiento**
Quesos estacionados de pasta dura, carnes rojas asadas, braseadas o a la estaca, Tomahawk a la parrilla. Raviolones de cordero. Risotto de hongos silvestres, conejo a la cazadora, liebre, cordero patagónico a la cruz.

| | |
|---|---|
| **Altura del viñedo** | 1.220 m.s.n.m |
| **Crianza** | 12 meses |

www.rutiniwines.com

RUTINI