

RUTINI ANTOLOGÍA

LIII 53



Año de cosecha	2019
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	1.400 m.s.n.m
	Crianza	12 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI