RUTINI
ANTOLOGÍA

LX 60

Variedad

50% Chardonnay de Gualtallary 35% Chardonnay de El Cepillo, 10% Gewürztraminer de Gualtallary, y 5% Riesling de Gualtallary

Crianza

12 meses, 50% francés nuevo sin tostar, 50% francés 2° uso tostado medio

Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda

10 años

Notas de Cata

De color amarillo con reflejos dorados, refleja notas a durazno y melón con un delicado perfume floral a jazmines y rosas, todo dentro de un sutil marco cítrico. Su cremosidad se fusiona con la vivacidad de sus aromas que perdura en un elegante final.

Sugerencias de acompañamiento

Quesos Brie, Camembert, Roquefort y Patagonzola. Parrillada de mariscos, trucha patagónica, salmón rosado a la plancha, paella, risotto de pollo y vegetales, pastas con salsa blanca con hongos y panceta o salsas con frutos de mar. Cintas negras con salsa mediterránea. Pastel de vegetales o lentejas, curry de calabaza y garbanzos o risotto de champignones.

Altura del viñedo	1.080 - 1.220 m.s.n.m
Crianza	12 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI