

RUTINI ANTOLOGÍA

XXXVIII (38)



Varietalidad 35% Malbec de Altamira, 35% Malbec de Gualtallary, 10% Petit Verdot de Gualtallary, 10% Merlot de Altamira, 10% Cabernet Sauvignon de Gualtallary

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

Enólogo Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda 15 años

Notas de Cata

De color rojo profundo con matices azulados. Despliega aromas a violetas que se entrelazan con notas de cereza y, guinda combinadas con toques de menta fresca. En boca, predomina la jugosidad de la uva Malbec, que culmina con un prolongado y sedoso final.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes rojas asadas, empanadas de carne, tabla de embutidos ahumados, spaghetti a la putanesca, pollo con morillas o bien cordero condimentado con hierbas y otras especias.



Altura del viñedo

1.400 m.s.n.m



Crianza

12 meses



Cantidad de botellas

15.000 botellas



RUTINI