

# RUTINI APARTADO

## GRAN CHARDONNAY



**Variedad** 50% Chardonnay de Gualtallary,  
50% Chardonnay de El Cepillo

**Crianza** 12 meses, 50% en roble francés

**Enólogo** Lic. Mariano Di Paola

**Potencial de guarda** 10 años

### Notas de Cata

De color dorado intenso con tintes verdosos. Ofrece aromas a frutas tropicales como el mango o la piña, acompañadas con notas de vainilla y miel resultantes de la crianza en barrica. En boca, se confirma la paleta aromática de un vino particularmente untuoso con final persistente.

### Sugerencias de acompañamiento

Ensalada de endivias con vinagreta de queso azul, salmón blanco, salmón rosado, chernia, centolla fueguina, risotto de langostinos, espárragos blancos con manteca fundida y jamón crudo, omelette de hierbas finas, cerdo rostizado a las finas hierbas con chutney de damascos, pavo o pavita frías, Gruyère.



**Altura del viñedo** 1.400 m.s.n.m



**Crianza** 12 meses



**Cantidad de botellas** 15.000 botellas



**RUTINI**