

RUTINI DOMINIO

CHARDONNAY






Variedad	100% Chardonnay
Crianza	10 meses, 20% en roble francés nuevo, 80% 2do uso.
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	5 años

Notas de Cata

Amarillo claro con destellos dorados y verdosos. Regala perfumes florales como el azahar, el jazmín y la acacia que se fusionan con notas frutales de ananá y durazno. De su breve contacto con la madera surgen aromas de almendras tostadas y ahumados. En boca es vibrante y frutado, y seduce con el equilibrio justo entre frescura y untuosidad que perdura en el final.

Sugerencias de acompañamiento

Tablas de quesos blandos y semiblandos, (camembert, brie, gruyere), fiambres, ahumados. Pescados del mar (rosado blanco y rosado, chernia) centolla y langostinos. Aves, risottos y ensaladas mediterráneas.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	4 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI