

# RUTINI ENCUENTRO

## BARREL BLEND



### Variedad

40% Malbec de Tupungato, 10% Malbec de La Consulta, 29% Cabernet Sauvignon de Tupungato, 2% de Petit Verdot de La Consulta, 2% Cabernet Franc de Tupungato, 15% Merlot de Altamira, 2% Merlot de Tupungato

### Crianza

18 meses, en roble francés nuevo

### Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

### Potencial de guarda

15 años

### Notas de Cata

Con un color rojo granate intenso, este vino presenta aromas de cerezas, guindas y confituras de moras, mezclados con toques de violetas, lavanda, especias y menta fresca. Es voluptuoso y equilibrado, con taninos bien integrados y un final largo y placentero que recuerda al cacao y tabaco.

### Sugerencias de acompañamiento

Carnes rojas asadas, cordero al asador, cazuelas y guisos condimentados con hierbas y especias.



Altura del viñedo

1.220 m.s.n.m



Crianza

18 meses



RUTINI