

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

1.400 m.s.n.m



Crianza

18 meses



Cantidad de botellas

15.000 botellas



RUTINI