

RUTINI ENCUENTRO

CABERNET SAUVIGNON



Varietal 100% Cabernet Sauvignon de Gualtallary

Crianza 12 meses, 30% en roble francés, 70% 2do uso.

Enólogo Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda 7 años

Notas de Cata

Rojo rubí intenso, con gamas violáceas. En nariz, se descubre una tenue fragancia frutal, matizada con notas de especias y ahumados. En el paladar, prevalecen el cuerpo robusto y los taninos firmes propios de la variedad y que aseguran un retrogusto firme y fresco.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes vacunas grilladas, horneadas o salseadas, cocina criolla como empanadas o cazuelas, cochinito, tablas de quesos y fiambres, pasta rellena con bolognesa.



Altura del viñedo 1.400 m.s.n.m



Crianza 12 meses



Cantidad de botellas 15.000 botellas



RUTINI