

RUTINI ENCUENTRO

CABERNET SAUVIGNON



Variedad

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

1.150 m.s.n.m



Crianza

12 meses



RUTINI