

RUTINI ENCUENTRO

CHARDONNAY






Variedad	100% Chardonnay de Gualtallary
Crianza	9 meses, 30% en roble francés nuevo, 70% 2do uso.
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	5 años

Notas de Cata

Con un tono amarillo acerado y reflejos verdes, este Chardonnay ofrece singulares aromas frutales, donde prevalece el mango acompañado de toques de melón y piña en combinación con notas de manteca. En boca, ofrece una untuosidad envolvente, con sutiles acentos cítricos de pomelo rosado y limón en el final de boca.

Sugerencias de acompañamiento

Aperitivos, brochettes capresse o de langostinos, ensaladas mediterráneas, milanesa de pollo con papas al horno, pescados de mar grillados, espárragos, risottos, quesos Camembert y Brie.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	9 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI