

# RUTINI ENCUENTRO

## MALBEC



<b>Variedad</b>	100% Malbec de Gualtallary
<b>Crianza</b>	9 meses, 30% en roble francés nuevo, 70% 2do uso.
<b>Enólogo</b>	Lic. Mariano Di Paola
<b>Potencial de guarda</b>	6 años

### Notas de Cata

Rojo granate intenso con destellos violáceos. Esta variedad regala notas florales a violetas con frutos rojos frescos, tales como la cereza y el cassis. Concentrado y con taninos presentes, este vino ofrece toques de amargo y frutas maceradas, que se prolongan en el final.

### Sugerencias de acompañamiento

Fiambres y embutidos ahumados, carnes vacunas grilladas, asado criollo, cordero horneado o guisado, cazuela de legumbres y hortalizas, empanada de carne, pastel de carne, pastas rellenas con salsa bolognesa, pollo al disco con verduras asadas.

	<b>Altura del viñedo</b>	1.400 m.s.n.m
	<b>Crianza</b>	9 meses
	<b>Cantidad de botellas</b>	15.000 botellas



RUTINI