

FELIPE RUTINI

BLEND



Cosecha	1999
Variedad	50% Cabernet Sauvignon de Agrelo, 30% Merlot de Tupungato, 7% Malbec de La Consulta, 3% Syrah de Tupungato.
Crianza	24 meses, en roble francés nuevo
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	20 años

Notas de Cata

Este distinguido vino de corte, en el que predomina el Cabernet Sauvignon, desarrolla una reinterpretación de la tradición bordelesa. En nariz surgen recuerdos a fruta fresca y confitada combinada con notas florales. De taninos redondos y buen cuerpo, confirma en boca su perfil aromático.

Sugerencias de acompañamiento

Todo tipo de carnes blancas: pescados, pollo y mariscos. Platos con cerdo, platos con toques salados: comida china y charcutería. Platos asiáticos y latinos: comida mexicana o peruana. Preparaciones picantes y especiadas. Sushi y ceviches.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	24 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI