

FELIPE RUTINI

BLEND



Cosecha	2009
Varietalidad	50% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 30% Merlot de Altamira, 20% Malbec de Gualtallary.
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. Impacta por sus aromas a frutas rojas y negras combinadas con acentos mentolados. En boca sorprende con sabores a ciruela complementados por notas de cacao. Sus taninos firmes pero elegantes y su buena estructura definen su personalidad única.

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