

FELIPE RUTINI

BLEND



Cosechas

2013 - 2014 - 2015

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. Su bouquet evoca aromas a moras y olivas negras con sutiles toque de especias. En boca se revela un perfil corpóreo y estructurado que refleja la calidad de este vino que le hace honor a la figura de Don Felipe Rutini.

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