

# 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