

FELIPE RUTINI

BLEND



| | |
|----------------------------|---|
| Cosechas | 2017 |
| Variedad | 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 tomates confitados con acento de menta fresca y sutiles toques de especias. Sus taninos firmes pero elegantes se hacen presente en boca y en un final largo y persistente.

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