

RUTINI COLECCION

CABERNET FRANC MALBEC






Variedad	50% Cabernet Franc, 50% Malbec
Crianza	12 meses, 40% en roble francés nuevo 60% 2do uso.
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	6 años

Notas de Cata

De color violáceo con destellos rubí, este blend ofrece una fusión de los perfumes aportados por el malbec como la ciruela y el cassis con las notas de tomate cocido y orégano fresco del cabernet franc. Este perfil aromático se amplía en boca junto a una textura sedosa como resultado del paso por barrica de roble francés. Redondo y equilibrado, perdura en un agradable sabor frutal en final de boca.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes vacunas grilladas, asadas o salseada, cordero, pastas rellenas con bolognesa, tablas de quesos y fiambres, pastel de papas.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	12 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas