

RUTINI COLECCION

CABERNET MALBEC



Variedad 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec de Valle de Uco

Crianza 12 meses, 40% en roble francés nuevo, 60% de 2do uso.




Potencial de guarda 6 años

Notas de Cata

De color rojo rubí profundo, este blend combina lo mejor del carácter frutado del malbec como los aromas a ciruelas y cerezas, con la pimienta y las olivas negras del cabernet sauvignon. El sutil ahumado propio de su paso por barricas de roble francés se conjuga con una delicada armonía entre taninos y cuerpo.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes rojas salseadas, cazuela de legumbres, platos criollos, pollo horneado con hortalizas, puchero mixto, estofados, pastel de carne, tablas de quesos semiduros.

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



RUTINI