

RUTINI COLECCION

GEWÜRZTRAMINER



Variedad 100% Gewürztraminer
Crianza 4 meses, en roble francés nuevo

Enólogo Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda 7 años

Notas de Cata

De color amarillo brillante con tonalidades verdosas, este varietal sugiere aromas de flores, agua de azahar y frutas blancas con un sutil toque especiado realzado por el contacto con el roble francés. Frutado y etéreo, logra un buen balance en boca propios de un vino sofisticado y único.

Sugerencias de acompañamiento

Aperitivo, pollo a las finas hierbas, jamón cocido natural, sushi, chop suey, centolla fueguina, pescados del mar grillados, verduras salteadas, quesos de oveja.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	4 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI