

RUTINI COLECCION

PINOT NOIR






Variedad	100% Pinot Noir
Crianza	12 meses, 40% en roble francés nuevo, 60% de 2do uso.
Potencial de guarda	10 años

Notas de Cata

De color púrpura de mediana intensidad con reflejos tonalidades rojizas, este vino despliega un sutil perfume a frambuesas y membrillos que se fusionan con notas que recuerdan al bosque y el cuero. Este perfil aromático se realza a partir del descanso en barrica de roble francés que agrega aromas ahumados y se completa con una sensación aterciopelada.

Sugerencias de acompañamiento

Risotto de hongos frescos y secos, atún rojo, terrina de campo, paella, hojaldre de atún, pastas con mariscos.

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



RUTINI