

RUTINI COLECCION

SAUVIGNON BLANC



Variedad	100% Sauvignon Blanc
Crianza	3 meses, 10% del corte en roble francés
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	3 años

Notas de Cata

De color amarillo brillante con reflejos verdosos este sauvignon blanc ofrece aromas intensos que evocan cítricos jugosos como el pomelo rosado con sutiles toques herbáceos. Su breve contacto con barricas de roble francés, le aporta equilibrio y sofisticación logrando un carácter distintivo y con un final refrescante.

Sugerencias de acompañamiento

Ensalada de garbanzos con mango, palta, pepinos y cebollas moradas con vinagreta, mariscos (vieiras, langostinos, camarones), espárragos, sopas marineras, pescados del mar (lenguado, brótola) y de laguna (pejerrey), tortilla de papas con ensalada verde, quesos de cabra.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	3 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas