

# RUTINI SINGLE VINEYARD

## ALTAMIRA MALBEC






<b>Variedad</b>	100% Malbec de Altamira
<b>Crianza</b>	12 meses, 50% en roble francés nuevo, 50% 2do uso.
<b>Enólogo</b>	Lic. Mariano Di Paola
<b>Potencial de guarda</b>	15 años

### Notas de Cata

De color rojo rubí con destellos violáceos. Este Malbec despliega en nariz una sinfonía de aromas, destacando notas de violetas y lavanda, complementadas por un sutil matiz anisado. Estas notas se entrelazan con delicados toques de cacao y acentos tostados. En boca, el vino revela taninos firmes y bien estructurados, culminando en un final fresco y prolongado que deja una impresión duradera.

### Sugerencias de acompañamiento

Carnes rojas asadas: bife de chorizo, ojo de bife o T-Bone, carne de cordero, cerdo grillado con romero, empanadas criollas, pastel de carne, costillas cocidas con salsa de malbec.

	<b>Altura del viñedo</b>	1.400 m.s.n.m
	<b>Crianza</b>	12 meses
	<b>Cantidad de botellas</b>	15.000 botellas