RUTINI
SINGLE VINEYARD

GUALTALLARY CARMENERE



Variedad 100% Carmenere de Gualtallary

Crianza 50% roble francés nuevo y 50% roble francés de 2do uso

Enólogo Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda 15 años

Notas de Cata

Rojo carmín intenso, con matices púrpuras. Evoca aromas a frambuesas y ciruelas combinados con notas de pimiento rojo y toques especiados. De su crianza en barricas de roble francés, emergen sutiles matices ahumados y de cacao amargo. En boca se presenta fresco y sedoso, con un final largo y placentero.

Sugerencias de acompañamiento

Acompaña muy bien carnes rojas asadas, caza como jabalí o ciervo, guisos especiados y quesos semiduros o curados. También es ideal con platos que incluyan pimientos asados o salsas a base de tomate.

Altura del viñedo	1.150 m.s.n.m
Crianza	14 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI