RUTINI
COLECCION

CABERNET SAUVIGNON



Variedad
100% Cabernet Sauvignon de Altamira y Gualtallary

Envelhecimento
12 meses, 40% em carvalho francês novo, 60% de 2do uso

Potencial de guarda
8 anos

Notas de degustação
Na vista, apresenta-se de cor vermelho-rubi intensa com reflexos roxos. Os aromas intensos de frutas vermelhas maduras, como ameixas e amoras, entrelaçam-se com acentos mentolados e um toque de pimentão vermelho. O descanso em barrica de carvalho francês garante taninos firmes, mas elegantes, junto com uma grande estrutura e um final de boca que revela notas de cacau e café.

Sugestões de harmonização
Carnes bovinas grelhadas, assado crioulo, carnes vermelhas assadas, braseadas e com molhos, coq-au-vin, massa recheada com ensopado, boeuf bourguignon, chile com carne, escabeche.

Altitude do vinhedo	1.150 m.s.n.m
Envelhecimento	12 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI