RUTINI
COLECCION

GEWÜRZTRAMINER



Variedad
100% Gewürztraminer

Envelhecimento
4 meses, em carvalho francês novo

Enólogo
Mariano Di Paola

Potencial de guarda
7 anos

Notas de degustação
De cor amarela brilhante com tonalidades esverdeadas, este varietal sugere aromas de flores, água de flor de laranjeira e frutas brancas, com um sutil toque de especiarias realçado pelo contato com o carvalho francês. Frutado e etéreo, alcança um bom equilíbrio na boca, característico de um vinho sofisticado e único.

Sugestões de harmonização
Lanches, frango às finas ervas, presunto cozido natural, sushi, chop suey, caranguejo ou centolla do sul da Argentina, peixes do mar grelhados, vegetais assados, queijos de ovelha.

Altitude do vinhedo	1.100 - 1250 m.s.n.m
Envelhecimento	4 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI