

RUTINI COLECCION

ROSÉ

Variedad
100% Malbec

Envelhecimento
6 meses, 100% em carvalho francês novo de tosta leve, barrica de 500 lts

Enólogo
Mariano Di Paola

Potencial de guarda
5 anos

Notas de degustação
De cor rosada diáfana com reflexos acobreados. Este vinho exibe uma variedade de aromas que integram notas de jasmim, amêndoa, noz e até mesmo suaves toques de coco e baunilha devido ao seu breve contato com o carvalho francês. Fluido e sofisticado, oferece uma sensação aveludada que perdura na boca.

Sugestões de harmonização
lanches, tapas, torta de alho-poró, quiche Lorraine, sardinhas grelhadas, risoto de camarões, massas, pratos vegetarianos, entradas, carpaccio, abacate e tomate, folhado de atum, sopas de frutos do mar, paella, grelhado de porco, matambre, queijos de pasta mole e semi mole.

Altitude do vinhedo	1.100 - 1.250 m.s.n.m
Envelhecimento	6 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI