RUTINI COLECCION

SAUVIGNON BLANC



Variedad
100% Sauvignon Blanc

Envelhecimento
3 meses, 10% em carvalho francês

Enólogo
Mariano Di Paola

Potencial de guarda
3 anos

Notas de degustação
De cor amarelo brilhante com reflexos esverdeados, este sauvignon blanc oferece aromas intensos que evocam cítricos suculentos, como a toranja rosada, com sutis toques herbáceos. Seu breve contato com barricas de carvalho francês traz equilíbrio e sofisticação, resultando em um caráter distinto e com um final refrescante.

Sugestões de harmonização
Salada de grão-de-bico com manga, abacate, pepinos e cebolas roxas com vinagrete, frutos do mar (vieiras, lagostins, camarões), espargos, sopas de frutos do mar, peixes do mar (linguado, abrótea) e de lagoa (peixe-rei), tortilha de batata com salada verde, queijos de cabra.

Altitude do vinhedo	1.100 - 1.250 m.s.n.m
Envelhecimento	3 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI