

## **RUTINI WINES TRUMPETER MERLOT** TUPUNGATO, MENDOZA, ARGENTINA.

## VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto. **Variedad:** 100% Merlot.

**Alcohol:** 14,1 %

Reposo: 50% del corte 7 meses en barricas de roble nuevo (americano 50%

y francés 50%).

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14º C

## **NOTAS DEL SOMMELIER**

Ę

A la vista presenta un color rojo oscuro con intensos tonos púrpuras.



La nariz es intensa y concentrada, con aromas a mermelada de cerezas negras y notas de tabaco y vainilla.



La sensación en la boca es suave e incitante, con sabores a ciruela madura. Se combina con una terminación aterciopelada que perdura en boca



Se recomienda acompañar con Quesos maduros, carnes rojas, hongos o el asado argentino.



## La Bodega

"Labor y perseverancia" fue el lema que guió a Felipe Rutini desde el comienzo y que marcó a fuego el devenir de sus vinos hasta convertirlos en sinónimo de la más alta calidad. Siguiendo su espíritu innovador, hacia 1925 la bodega comienza a plantar viñedos en el Valle de Uco. A partir de esas plantaciones pioneras la región se ha ido consolidando como uno de los principales centros vitivinícolas de Mendoza.

