

RUTINI WINES TRUMPETER ROSÉ MALBEC TUPUNGATO, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado. **Variedad:** 100% Malbec.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: El 10% de este vino fue fermentado en barrica por 2 meses con trabajo sobre lías. (Método provence, lográndose un rosado cristalino índice

de distinción).

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 a 10° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosado límpido, matiz frambuesa con reflejos lila.



En nariz, el sutil perfil floral enmarca las notas a frutas rojas frescas (cereza, grosella) y levemente cítricas.



En el paladar expresa una gran riqueza de sabores. El paciente battonage (agitación de las lías finas) resulta en mayor volumen en boca y un retrogusto amable, refinado y seco.



Se recomienda acompañar con Platos con palta (guacamole), fiambres (jamón cocido, salme de Milán), arroces marineros y paella valenciana, carpaccio cásico, sardinas y anchoas a la plancha, risotto de langostinos, pollo a la portuguesa.espárragos de jardín, quesos de oveja.



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.

