



RUTINI WINES **ENCUENTRO** BARREL BLEND MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 20% Malbec (Gualtallary), 10% Malbec (Altamira), 30% Cab. Sauvignon (Gualtallary), 10% Cab. Sauvignon (Altamira), 10% Cab. Franc (Gualtallary), 10% Merlot (Altamira), 10% Petit Verdot (Gualtallary).

Alcohol: 14,2 %

Reposo: 18 meses, 100% Roble Francés, nuevo.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 a 17° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo granate muy intenso y profundo.



Acentos de fruta roja (cerezas, guindas) bien madura, notas a violetas y flores de lavanda, mentolados, sobresale algún dejo especiado de raíz de regaliz y tomillo. Aparecen aromas a mermeladas y confitura de ciruela y moras, bien ensamblados con toques de pimienta negra y roja y las vibrantes aristas de cacao amargo, café, tabaco y vainilla que proporciona la barrica de roble francés.



Voluptuoso y de impactante carácter, sorprende por su desarrollo y estructura, en que relucen redondez, equilibrio, acidez perfecta y taninos bien integrados. El final de boca muestra un rastro sutil y aterciopelado que se disfruta largamente.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas horneadas, piezas de caza (jabalí, ciervo), cordero asado, platos de cacerola muy condimentados, aves de corral y silvestres en salsa de vino, goulash con arroz o gnocchi, llama, ñandú.



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com