



RUTINI WINES **ENCUENTRO** MALBEC

TUPUNGATO, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 13,4 %

Reposo: 12 meses el 50% del corte en roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo granate intenso y concentrado, con destellos violáceos.



La impetuosa nariz típica de la variedad regala además armonías florales (violeta) y el brío de los frutos rojos y negros frescos (cereza, cassis).



En boca, los taninos son corpóreos y ricos en aromas a cacao amargo y a frutas maceradas. Intenso y complejo, es dueño de una muy lograda acidez.



Se recomienda acompañar con Carnes grilladas, asado criollo, cordero horneado o guisado, coq-au-vin, cazuela de legumbres y hortalizas, conejo a la cazadora, pastel de carne, pastas rellenas con salsa bolognesa.



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