

# FELIPE RUTINI

## BLEND



### Cosechas

2017

### Variedad

50% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 30% Merlot de Altamira, 20% Malbec de Gualtallary

### Crianza

24 meses, en roble francés nuevo

### Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

### Potencial de guarda

20 años

### Notas de Cata

Este distinguido vino de corte, en el que predomina el Cabernet Sauvignon, desarrolla una reinterpretación de la tradición bordelesa. Su bouquet evoca aromas a tomates confitados con acento de menta fresca y sutiles toques de especias. Sus taninos firmes pero elegantes se hacen presente en boca y en un final largo y persistente.

### Sugerencias de acompañamiento

Carne vacuna asada, horneada o grillada, aves asadas, lomo en corteza de hierbas con papas Dauphine.



Altura del viñedo

1.180 m.s.n.m



Crianza

24 meses



[www.rutiniwines.com](http://www.rutiniwines.com)

RUTINI