

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



RUTINI

www.rutiniwines.com