

## **Rutini Apartado Gran Malbec**

### **Вино Рутини Апартадо Гран Мальбек, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Уко

**Производитель:** Bodega La Rural

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** 18 месяцев в новых бочках из французского дуба

**Особенность:** виноград был отобран с трех разных виноградников: Gualtallary (20-летние лозы), Altamira (10-летние лозы) и La Consulta (80-летние лозы), ручной сбор, малолактическая ферментация

**Сорт винограда:** Мальбек

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** нюансы поджаренных тостов, шоколада и табака, полученные в результате выдержки вина в дубовых бочках, придают букету сложность и глубину

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, мягкий, с интенсивными тонами сливы, лесных ягод, шоколада и грецкого ореха

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с жареным мясом, мясом-гриль, холодными мясными закусками, но особенно превосходно в паре с бараниной



## **Rutini Apartado Gran Chardonnay**

### **Вино Рутини Апартадо Гран Шардоне, белое сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Уко

**Производитель:** Bodega La Rural

**Крепость:** 14,4 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев на дрожжевом осадке в бочках из французского дуба, 50% из которых — новые

**Особенность:** ручной сбор

**Сорт винограда:** Шардоне, Вионье (менее 5%)

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** наполнен ярким и нотами спелых груш и яблок, богатыми нюансами поджаренного ореха, ванили, сливок и дыма с минеральными нотами

**Вкус:** богатый, элегантный, тонкий, сложенный из спелого инжира, нектара дыни, спелых ароматных груш и дымчатого дуба в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6 - 8 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из лобстеров под соусом, сладкой телятиной, птицей или рыбой и морепродуктами



## **Rutini Cabernet Sauvignon**

### **Вино Рутини Каберне Совиньон, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Уко

**Производитель:** Bodega La Rural

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в дубовых бочках, 20% из которых — новые

**Особенность:** ручной сбор

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** раскрывается мощными нотами специй, касиса и дуба, а завершается оттенками черной вишни и сухофруктов

**Вкус:** сбалансированный, полный с тонами фруктового джема и сладких специй в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** блюда из запеченного или жареного красного мяса, паста под красным соусом, выдержанные сыры



## Rutini Cabernet-Malbec

### Вино Рутини Каберне-Мальбек, красное сухое

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Уко

**Производитель:** Bodega La Rural

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в дубовых бочках, 40% из которых — новые

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон, Мальбек

**Особенность:** ручной сбор

**Цвет:** темно-вишневый

**Аромат:** сложный, раскрывается тонами специй, засахаренных красных и черных фруктов, корицы, копченой паприки и шоколадных конфет.

**Вкус:** объемный и структурированный, великолепная шелковистая текстура, ноты горького шоколада и ягод в стойком послевкусии.

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными и овощными закусками, горячими мясными блюдами, сырами.



Винодельческая компания «Bodega La Rural», расположена в знаменитом апелласьоне Мендоса, основанная в 1885 году Фелипе Рутини. Он учился в Королевской сельскохозяйственной школе города Асколи-Пичено, где получил диплом агронома, однако состояние войны в Европе вынудили его уехать в Америку и в 1884 году он отправился в Аргентину. Рутини приобрел поместье в районе Кокимбито, где и основал собственную винодельню. Изначально она состояла из двух небольших корпусов и особняка, но успешный бизнес позволил ему в 1910 году он открыть новые просторные помещения для производства первых аргентинских вин высокого класса, для чего он импортировал современное оборудование из Европы.

В значительной мере успеху способствовал успешный брак – в 1890 году он женился на Эрнесте Кремаски, итальянской иммигрантке, семья которой также работала в винодельческой промышленности. В начале прошлого века Фелипе предложил партнерство мужу своей невестки Анхелю Каваньяро, что способствовало развитию бизнеса и привело к тому, что он начал производить и продавать вина в более крупных масштабах.

После его смерти в 1919 году многие представители итальянской родни переехали в Кокимбито и продолжили дело успешного родственника под руководством его вдовы и сыновей Франсиско, Итало и Оскара. В 1925 году «Bodega La Rural» стала первой винодельней, которая посадила виноград в долине Уко, которая сегодня всемирно известна как один из ведущих винодельческих регионов Аргентины. В 1930-е годы семья Рутини посадила красные и белые центральноевропейские сорта винограда для производства элитных вин, включая Felipe Rutini, в своем поместье в Тупунгато и новых владениях в районах Майпу и Ривадавии. В течение нескольких лет бренд Felipe Rutini стал хорошо известен потребителям и пользовался настолько большим спросом, что в честь 100-летия основания винодельни был выпущен юбилейный винтаж Felipe Rutini специально заказанной бутылке, имитирующей флягу.