

RUTINI DOMINIO

GRAN BLEND

Variedad

25% Cabernet Sauvignon de Gualtallary, 25% Malbec de El Cepillo, 17% Merlot de El Cepillo, 17% Cabernet Franc de Gualtallary, 10% Petit Verdot de Gualtallary, 6% Pinot Noir de El Cepillo

Crianza

24 meses, el 10% del corte en roble francés

Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda

20 años

Notas de Cata

De tonalidad rubí brillante con matices granate. Emergen aromas de frutos rojos, flores como la violeta, y notas a pimientos con toques mentolados. En boca, el vino destaca con su gran concentración y ofrece un retrogusto particularmente prolongado enriquece la experiencia.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes rojas grilladas y asadas, chivito. Tabla de fiambres y quesos maduros, escabeche.



Altura del viñedo

1.100 - 1.250 m.s.n.m



Crianza

24 meses



www.rutiniwines.com