

# RUTINI ENCUENTRO

## MALBEC



### Variedad

100% Malbec de Gualtallary

### Crianza

9 meses, 30% en roble francés nuevo, 70% 2do uso

### Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

### Potencial de guarda

6 años

### Notas de Cata

Rojo granate intenso con destellos violáceos. Esta variedad regala notas florales a violetas con frutos rojos frescos, tales como la cereza y el cassis. Concentrado y con taninos presentes, este vino ofrece toques de cacao amargo y frutas maceradas, que se prolongan en el final.

### Sugerencias de acompañamiento

Fiambres y embutidos ahumados, carnes vacunas grilladas, asado criollo, cordero horneado o guisado, cazuela de legumbres y hortalizas, empanada de carne, pastel de carne, pastas rellenas con salsa bolognesa, pollo al disco con verduras asadas.



**Altura del viñedo**

1.180 m.s.n.m



**Crianza**

9 meses



**RUTINI**

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