



## Encuentro Pinot Noir



RUTINI WINES



### NOTA DE CATA

**Vista:** reluciente, color rubí brillante.

**Nariz:** perfil elegante y aromático, notas de frambuesa y fresas se combinan con los toques de violetas y roble.

**Boca:** persistente, con taninos suaves y final largo y sedoso.

**DENOMINACION DE ORIGEN:** Mendoza

**VIÑEDO:** Rutini Wines

**VARIETALES:** 100% Pinot Noir

**CRIANZA:** 14 meses en barrica de roble francés y americano.

**MARIDAJE DEL VINO:** marida muy bien con cordero, cerdo, pescado, pollo y pato, pero no es aconsejable para acompañar platos que contengan ingredientes fuertes o picantes.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5%

Esta información no reemplaza a las descripciones y valoraciones aportadas por la bodega. Para una completa información le recomendamos visitar el sitio web oficial de [Bodega Rutini Wines](#).

---