



Encuentro Malbec



NOTA DE CATA

Vista: color granate intenso con destellos violáceos.

Nariz: armonías florales y frutos rojos y negros frescos.

Boca: taninos con cuerpo y ricos en vaho de cacao amargo y frutas maceradas. Intenso y complejo y de lograda acidez

DENOMINACION DE ORIGEN: Mendoza

VIÑEDO: Rutini Wines

VARIETALES: 100% Malbec

CRIANZA: 9 meses en barrica de roble francés.

MARIDAJE DEL VINO: Fiambres y embutidos ahumados, carnes rojas grilladas, asado criollo, cordero horneado o guisado, cazuela de legumbres y hortalizas, conejo a la cazadora, pastel de carne y pastas rellenas con salsa boloñesa.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,6%

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](https://www.rutiniwines.com).