

DRINKS.

Rutini Encuentro Barrel Blend Mendoza 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802124
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Rutini Wines, Av. Libertador 1002 - piso 8 - We Work, Buenos Aires, Argentine
Marque	Rutini
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes complexes de fruits rouges avec des notes de fleurs de lavande et de confiture de prune. En bouche, il est marqué et corsé avec des tanins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	50 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot, 2 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	-----
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, grillades, veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

Felipe Rutini s'est toujours laissé guider par la devise 'travail et persévérance' et cela se voit très bien dans les vins de son entreprise viticole, dont il a posé la première pierre en 1925 dans la vallée d'Uco à Mendoza, en Argentine. Il a d'abord planté quelques vignes et, en peu de temps, la vallée d'Uco est devenue l'acteur principal de la production de vin en Argentine. Aujourd'hui, l'exploitation viticole continue selon les idées de Felipe et dispose d'un total de 400 hectares de vignes situées entre 1.050 et 1.200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Actuellement, les vignobles s'étendent sur 120 hectares supplémentaires. On attend donc avec impatience de découvrir la qualité des vins qui en sortiront. L'Encuentro Barrel Blend est un assemblage de cinq cépages provenant de différents vignobles : 40 % de Malbec de Tupungato, 10 % de Malbec de La Consulta, 29 % de Cabernet Sauvignon de Tupungato, 2 % de Petit Verdot de La Consulta, 2 % de Cabernet Franc de Tupungato, 15 % de Merlot d'Altamira, 2 % de Merlot de Tupungato. Il est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français et possède un bon potentiel de maturation pouvant aller jusqu'à 15 ans.