



BODEGA PUTRUELE

Nombre:

Vino Espumante Blanco
Extra Brut

Marca Comercial:

Putruele

Variedades:

Chardonnay
Pinot Blanco

Zona de Origen:

Valle de Tulum
(750 m.s.n.m.)

Elaboración:

Método Charmat
largo.

Añejamiento:

Crianza sobre levaduras
de fermentación durante
6 meses.

Alcohol: 12,4% V/V.

Azúcares

reductores: 7,00 gr/lt

Descriptor:

Vista: Color amarillo pálido
con reflejos verdosos.
Límpido y brillante. Fino
perlage.

Nariz: Se presenta con
notas de pan tostado
gracias a la crianza con
levaduras, pomelo y
durazno blanco.

Boca: Se siente fresco, con
sabores cítricos (pomelo
rosado), durazno, manzana
verde acompañado con
suave tostado.
Sutilmente se presentan
sabores a levaduras. Todo
esto elegantemente vestido
por un delicado perlage que
se siente en cuanto entra
en contacto con las papilas
de la boca con gran
persistencia.

Recomendaciones: Beber
entre 7°C y 9°C.

Maridaje: Pescados, mariscos,
sushi, corvina, lenguado, etc.
También como aperitivo,

