



## BODEGA PUTRUELE



**Nombre:**  
Vino Varietal Tinto

**Marca Comercial:**  
Putruele

**Varietades:**  
Cabernet Sauvignon 50%  
Syrah 50%

**Cosecha y Transporte:**  
Manual y transportada  
en bines.

**Zona de Origen:**  
Valle de Tulum  
(700 m.s.n.m.)

**Elaboración:**  
Vendimia despalillada,  
fermentada a 24°C  
durante 21 días.

**Anejamiento en bodega:**  
Crianza en contacto con  
duelas de roble francés  
durante 6 meses.

**Anejamiento en botella:**  
3 meses en cámara a  
temperatura controlada.

**Alcohol:** 13,0% V/V.

**Azúcar:** 4,50 gr/lit

**Acidez Total:** 5,60 gr/lit

### **Descriptores:**

**Vista:** Se aprecia un color rojo rubí intenso con tonalidades negras y violáceas. Brillante y luminoso.

**Nariz:** Se presenta con fuerte presencia de frutos rojos como grosellas y frambuesas, ciruela negra madura y casis, todo acompañado por delicado aromas a pimienta maduro. En su paso en contacto con el roble este le otorgó aromas especiados, chocolate, vainilla.

**Boca:** Complejo, untuoso, muy frutado reflejando en el sabor las frutas encontradas en la nariz, la madera se hace sentir sutilmente engalanando el bouquet del producto. Tiene un muy buen paso de boca y con importantes caudalías lo que lo hace un vino de final largo. Es ideal para acompañar carnes rojas, quesos duros, pastas con salsas que invitan a pasar un buen momento. También es un producto ideal para disfrutar en cualquier momento con agradable compañía.