



# BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Varietal Blanco  
Chardonnay

**Marca Comercial:**

Putruele

**Varietades:**

Chardonnay 100%

**Zona de Origen:**

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

**Elaboración:**

Vendimia despalillada, y prensada en atmósfera inerte. Fermentación 15°C durante 15 días con agregado de nutrientes, levaduras seleccionadas y correcciones de acidez.

**Alcohol:** 12,4% V/V.

**Azúcar:** 5,20 gr/lit

**Acidez Total:** 6,30 gr/lit

**Descriptor:**

**Vista:** De color ambar con reflejos verdosos. Limpido y brillante.

**Nariz:** Se presenta como un vino intenso, con notas tropicales, frescas, cítricas, jóvenes y elegantes.

**Boca:** Es un vino armonico y frutal, con final fresco y prolongado.