



BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Varietal Tinto

Marca Comercial:

Putruele

Varietades:

Malbec 100%

Cosecha y Transporte:

Manual y transportada
en bines.

Zona de Origen:

Valle de Tulum
(750 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: 12,8% V/V.

Azúcar: 5,34 gr/lt

Acidez Total: 5,77 gr/lt

Descriptores:

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

Nariz: Se presenta con fuerte presencia de frutos rojos como grosellas y frambuesas, ciruela negra madura y casis, todo acompañado por delicado aromas a pimiento 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.