



BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Varietal Tinto

Marca Comercial:

Putruele

Varietades:

Syrah 100%

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: 12,7% V/V.

Azúcar: 5,34 gr/lit

Acidez Total: 5,74 gr/lit

Descriptores:

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

Nariz: Se presenta con fuerte
presencia de frutos rojos como
frutos del bosque y frambuesas,
todo acompañado por delicado
aromas a casis. En su paso en
contacto con el roble este le
otorgó aromas especiadas,
chocolate, vainilla y coco.

Boca: Complejo, untuoso, muy
frutado que recuerda las frutas
encontradas en la nariz.
La madera se hace sentir
sutilmente acompañando y
dando complejidad.
Tiene una muy buena entrada
de boca y permanencia lo que
lo hace un vino de final largo.
Es ideal para acompañar
carnes rojas y quesos duros.
Finalmente es un vino que
te invita a seguirlo tomando
disfrutando el momento
compartido.