



BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Varietal
Tinto Reserva

Marca comercial:

Putruele

Variedad:

Cabernet Sauvignon

Añada:

2019

Reserva:

Mención que indica que el vino tiene un año posterior a su elaboración.

Zona de origen:

Valle de Tulum
(700 m.s.n.m.),
Ullum (950 msnm) y
Pedernal (1250 msnm)

Elaboración:

Vendimia despalillada,
fermentada a 24°C
durante 24 días.

Añejamiento en bodega:

Crianza en duelas de roble
durante 6 meses.

Añejamiento en botella:

6 meses en cámara a
temperatura controlada.

Alcohol: 13,0% V/V.

Azúcar: 4,20 gr/lt

Acidez total: 5,96 gr/lt

Descriptores

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

Nariz: Muy frutado con olores de ciruela negra madura, frutos rojos como casis, frambuesa. Suave acompañamiento aportado por su paso en roble, el que le aportó aromas a especias, coco, vainilla, dulce de leche, chocolate y manteca.

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 paso en boca 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.