



# BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Varietal  
Tinto Reserva

**Marca comercial:**

Putruele

**Variedad:**

Malbec

**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:** 3,80 gr/lit

**Acidez total:** 5,86 gr/lit

**Descriptores**

**Vista:** Se aprecia un color rojo rubí con aristas azules que le dan tono violáceo.

**Nariz:** Muy frutado con olores de ciruela negra madura, frutos rojos del bosque (cereza, corinto arándano), suave acompañamiento aportado por su paso en roble, el que le aportó aromas a especias, coco, vainilla. Las notas florales están dadas por la presencia de violetas.

**Boca:** Es untuoso, frutado reflejando en el sabor las frutas encontradas en la nariz, la madera se hace ver sutilmente engalanando el bouquet del producto. Tiene un muy buen paso de boca y con importantes caudalías lo que lo hace un vino largo. Es ideal para acompañar carnes rojas y también para disfrutar un momento agradable.