



BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Espumante Dulce

Marca Comercial:

Putruele

Variedades:

CHardonnay 90%
Malbec 10%

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/lit

Acidez Total: 5,77 gr/lit

Descriptor:

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 cassis, todo
acompañado por
delicados 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.