



TOIA | PUTRUELE GRAN RESERVA

Nombre:

Marca Comercial:

Variedad:

Añada:

Gran Reserva:

Zona de Origen:

Cosecha y Transporte:

Elaboración:

Añejamiento en bodega:

Añejamiento en botella:

Alcohol:

Azúcar:

Acidez Total:

Vino Varietal Tinto Gran Reserva

Toia

Blends / Malbec - Cabernet Sauvignon y Syrah

2017

Mención que indica que el vino tiene dos años posterior su elaboración.

Valles de Tulum (700 msnm), Ullum (950 msnm) y Pedernal (1250 msnm).

Manual y transportada en bines.

Vendimia despalillada, fermentada a 24°C durante 30 días.

Crianza en duelas de roble durante 6 meses.

12 meses en cámara a temperatura controlada.

13,0%

3,20 gr/lit

5,92 gr/lit

Descriptor:

Vista: Se aprecia un color rojo rubí intenso con tonalidades negras y violáceas. Profundas lágrimas (que al caer por la copa) denotan el volumen del vino.

Nariz: Muy frutado con olores de ciruela negra madura, frutos del bosque y suave especiado de canela. El acompañamiento aportado por su paso en roble, le aportó aromas a especias como pimienta blanca, coco, vainilla, dulce de leche y manteca.

Boca: Complejo, untuoso, frutado intenso y especiado medianamente intenso. La madera se hace sentir aportando taninos dulces que se hacen amiga de la boca disfrutando mutuamente a presencia. Tiene un buen paso de boca con permanencia lo que lo hace un vino de final largo y complejo. Es ideal para acompañar carnes rojas, quesos duros, pastas con salsas que invitan a pasar un buen momento.

Se sugiere pasar el vino por un decanter para que pueda expresarse correctamente, caso contrario el vino puede percibirse poco expresivo.

Al pie de Los Andes en los valles de Tulum, Zonda y Ullum, San Juan - Argentina. Latitud sur 31° 32', con altitudes que varían entre los 650 y 800 metros sobre el nivel del mar y una heliofanía única, se encuentran nuestra Bodega y nuestras Fincas.

"MÁS DE MEDIO SIGLO DE EXPERIENCIA, AMOR POR EL TERRUÑO Y UNA GRAN PASIÓN POR EL VINO".

Ubicada en pleno valle sanjuanino, y rodeada de frondosos viñedos, Bodega Putruele cuenta con moderna tecnología para la elaboración de los excelentes caldos. Se trata de una bodega modelo, donde se han cuidado todos los detalles, desde la llegada de las maduras uvas y su molienda, pasando por las fermentaciones controladas y los sucesivos tratamientos que hacen famosos a los vinos Putruele, hasta terminar en una moderna línea de fraccionamiento que permite llevar toda la calidad y pureza hasta los lugares más lejanos del mundo.-