



## BODEGA PUTRUELE

**Nombre:**

Vino Espumoso  
Blanco Extra Brut

**Marca Comercial:**

Finca Natalina

**Variedades:**

Chardonnay - Chenin

**Cosecha:** 2019**Zona de Origen:**

Valle de Tulum  
(750 m.s.n.m.).

**Elaboración:**

Método Charmat.

**Añejamiento:** No**Alcohol:** 12,5%**Azúcares reductores:**

7,00 gr/lit

**Acidez Total:**

5,80 gr/lit

**Descriptor:**

**Vista:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpido y brillante. Fino perlage.

**Nariz:** Se presenta con notas de frutas cítricas con suaves notas tropicales.

**Boca:** Se siente fresco, con sabores cítricos como pomelo, limón y lima. También podemos apreciar notas frutales como durazno y ananá. Tiene buena persistencia y permanencia.

**Recomendaciones:**

Beber entre 7°C y 9°C

**Maridaje:** Pescados, mariscos, Sushi, Corvina, Lenguado, etc. También puede servirse como aperitivo y acompañar postres.