

FINCA NATALINA MALBEC



FINCA NATALINA | MALBEC

Nombre:	Vino varietal tinto
Marca Comercial:	Finca Natalina
Variedad:	Malbec 100%
Añada:	2024
Zona de Origen:	Valle de Tulum (700 msnm).
Cosecha:	Manual
Elaboración:	Vendimia despalillada, fermentada a 24°C durante 7 días.
Añejamiento en bodega:	No
Añejamiento en botella:	No
Alcohol:	12,8%
Azúcar:	4,60 gr/lt
Acidez total:	5,70 gr/lt
Temperatura de servicio:	16-18°C

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vista: Se aprecia un color rojo rubí intenso.

Aroma: Presenta aromas a frutos rojos, armónicamente ensamblado con la vainilla aportada por el roble en fermentación.

Boca: Es un complejo y muy sutil. Su paso por boca deja las sensaciones encontradas en la nariz, sumando a la presencia de taninos suaves y dulces que invita a seguir tomando.

Maridaje: *Es ideal para acompañar carnes rojas asadas. Quesos duros.*


**BODEGA
PUTRUELE**

www.bodegaputruele.com

Al pie de Los Andes en los valles de Pedernal, 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”.