

FINCA NATALINA CABERNET SAUVIGNON



FINCA NATALINA | CABERNET SAUVIGNON

Nombre:	Vino Varietal Tinto
Marca Comercial:	Finca Natalina
Variedad:	Cabernet Sauvignon 100%
Añada:	2023
Zona de Origen:	Valle del Tulum (700 msnm)
Cosecha:	Manual.
Elaboración:	Vendimia despalillada, fermentada a 24°C durante 7 días.
Añejamiento en bodega:	No
Añejamiento en botella:	No
Alcohol:	12,5%
Azúcar:	4,20 gr/lt
Acidez total:	5,50 gr/lt
Temperatura de servicio:	16-18°C

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vista:** Es un vino joven en el que se aprecia un color rojo rubí intenso con ribetes violáceos.
- Aroma:** Presenta aromas a frutos rojos maduros, con notas de pimienta, armónicamente ensamblado con la vainilla aportada por el roble en fermentación.
- Boca:** Es un vino suave, prolongado y elegante. 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 y pastas con salsas.*


**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”.