

FINCA NATALINA MERLOT



FINCA NATALINA | MERLOT

Nombre:	Vino varietal tinto
Marca Comercial:	Finca Natalina
Variedad:	Merlot 95%- Ancellotta 5%
Añada:	2025
Zona de Origen:	Valle de Tulum (700 msnm).
Cosecha:	Manual. Primera Quincena de Febrero.
Elaboración:	Vendimia despallada. Fermentación a 26°C durante 10 días. Cofermentación de uvas. Descubado (separación de vino gota de vino prensa). Conservación hasta finalización de fermentación maloláctica. Posteriormente se trasega para separar borras.
Añejamiento en bodega:	Chips de roble durante 10 días.
Alcohol:	12.5%
Azúcar:	4.51 gr/lt
Acidez total:	5.73 gr/lt
Temperatura de servicio:	16-18°C

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vista: Se aprecia un color rojo intenso con tonos negros.

Aroma: Presenta aromas a frutos rojos y especias como pimienta con notas de vainilla y tostado aportadas por el contacto con el roble americano.

Boca: Es complejo y estructurado, con taninos firmes y acidez equilibrada, característicos de la variedad. El final de boca deja las sensaciones encontradas en los aromas con un final de intensidad media.

Maridaje: *Es ideal para acompañar, carnes asadas, pastas con salsas rojas o cremosas. Quesos semiduros o de pasta azul.*



**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”.