

FINCA NATALINA SYRAH



FINCA NATALINA | SYRAH

Nombre:	Vino varietal tinto
Marca Comercial:	Finca Natalina
Variedad:	Syrah 100%
Añada:	2025
Zona de Origen:	Valle de Tulum (700 msnm).
Cosecha:	Manual. Primera Quincena de Marzo.
Elaboración:	Vendimia despalillada. Fermentación a 26°C durante 10 días. 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:	12.8%
Azúcar:	4.45 gr/lit
Acidez total:	5.70 gr/lit
Temperatura de servicio:	16-18°C

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vista: Se aprecia un color rojo intenso.

Aroma: Presenta aromas a frutos rojos como casis y frutos del bosque con aromas de vainilla y dulce de leche aportados por el contacto con roble americano.

Boca: Vino de entrada marcada por su personalidad de taninos marcados y agradables con estructura media. Su presencia en boca se hace sentir por su equilibrio y balance. El final de boca es largo y persistente.

Maridaje: *Es ideal para acompañar, carnes a la parrilla y asadas (ternera, cordero), guisos con sabores intensos, platos con hierbas y especias como pimienta negra. Quesos curados como Parmesano y Gouda.*



**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”.