

FINCA NATALINA DULCE NATURAL



FINCA NATALINA | BLANCO DULCE NATURAL

| | |
|---------------------------------|--|
| Nombre: | Vino Blanco Dulce Natural |
| Marca Comercial: | Finca Natalina |
| Varietal: | Torrontés Riojano 100% |
| Añada: | 2025 |
| Zona de Origen: | Valle de Tulum (700 msnm). |
| Cosecha: | Manual. Primera quincena de marzo. |
| Elaboración: | Vendimia despalillada. Maceración pelicular durante 12 hs. Mostos desfangados previos a la fermentación. Fermentación parcial a 15°C durante 10 días. Utilización de métodos físicos para detener la fermentación (frío y filtración). Filtración para mantener estabilidad. Sin fermentación maloláctica. |
| Alcohol: | 10.5% |
| Azúcar: | 45.50 gr/lit |
| Acidez total: | 6.10 gr/lit |
| Temperatura de servicio: | 5-10°C |

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vista: Se percibe el vino joven por la presencia de un color verde claro.

Aroma: Presenta marcadas notas de frutas tropicales como ananá, mango y durazno con notas cítricas

Boca: Gracias a la leve incorporación de gas carbónico en el envasado, se puede percibir intenso, ácido y dulce. De final largo que deja los recuerdos del sabor de las uvas.

Maridaje: *Es ideal para acompañar postres de frutas, quesos curados o azules, platos picantes y aperitivos.*



**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”.