

FINCA NATALINA TORRONTÉS



FINCA NATALINA | TORRONTÉS

Nombre:	Vino varietal blanco
Marca Comercial:	Finca Natalina
Variedad:	Torrontés 100%
Añada:	2023
Zona de Origen:	Valle de Tulum (700 msnm).
Cosecha:	Manual
Elaboración:	Vendimia despalillada. Maceración en prensa 12 hs. Prensada en frío. Desborrada y fermentada a 15°C durante 15 días.
Añejamiento en bodega:	No
Añejamiento en botella:	No
Alcohol:	12,8%
Azúcar:	5,00 g/l
Acidez total:	6,20 g/l
Temperatura de servicio:	8-10°C

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vista:** Es un vino joven, de color amarillo suave con reflejos verdosos.
- Aroma:** Se aprecian aromas a frutos tropicales, flores blancas y cítricos maduros.
- Boca:** Es un vino refrescante con sabores a frutos tropicales (mango, ananá, banana). De buen paso y final agradable.

Maridaje: Para disfrutar con pastas sin salsas y mariscos. También con platos fríos.


**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”.