

FINCA NATALINA ROSÉ



FINCA NATALINA | ROSÉ

Nombre:	Vino rosado
Marca Comercial:	Finca Natalina
Varietal:	Syrah 80%- Malbec 20%
Añada:	2025
Zona de Origen:	Valle de Tulum (700 msnm).
Cosecha:	Manual. Primera Quincena de Marzo.
Elaboración:	Vendimia despallada. Maceración pelicular de variedades por separado durante 72 hs. Los mostos son separados de sus hollejos y co-fermentan a 16°C durante 15 días. Trasiago para separar borras. Sin fermentación maloláctica.
Alcohol:	12.5%
Azúcar:	4.45 gr/lt
Acidez total:	6.00 gr/lt
Temperatura de servicio:	8 a 12 °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 mariscos a la parrilla, salchichas, pollo, carnes blancas, sabores especiados o picantes como tacos y curries. También combina con quesos suaves y frescos como la mozzarella.*



**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”.