

FINCA NATALINA CHARDONNAY



FINCA NATALINA | CHARDONNAY

Nombre:	Vino Varietal Blanco
Marca Comercial:	Finca Natalina
Variedad:	Chardonnay 100%
Añada:	2023
Zona de Origen:	Valle del Tulum (700 msnm)
Cosecha:	Manual.
Elaboración:	Vendimia despalillada y transportada en carros de 2.000 kilos Prensada en frío. Flotación con gases inertes.
Fermentación maloláctica	Desborrada y fermentada a 15°C durante 15 días.
Añejamiento en bodega:	No
Añejamiento en botella:	No
Alcohol:	12,2%
Azúcar:	5,00 gr/lt
Acidez total:	6,30 gr/lt
Temperatura de servicio:	8-10°C

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vista: Es un vino joven, de color ámbar verdoso.

Aroma: Se percibe un vino intenso; se aprecian aromas a frutas tropicales y cítricas.

Boca: Es un vino armónico, 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”.