

# FINCA NATALINA SAUVIGNON BLANC



## FINCA NATALINA | SAUVIGNON BLANC

<b>Nombre:</b>	Vino varietal blanco
<b>Marca Comercial:</b>	Finca Natalina
<b>Variedad:</b>	Sauvignon Blanc 100%
<b>Añada:</b>	2023
<b>Zona de Origen:</b>	Valle de Tulum (700 msnm).
<b>Cosecha:</b>	Manual
<b>Elaboración:</b>	Vendimia despalillada y prensada en atmósfera inerte. Flotación con gases inertes. Fermentación al abrigo del aire a 14°C durante 15 días.
<b>Fermentación maloláctica</b>	No
<b>Añejamiento en bodega:</b>	No
<b>Añejamiento en botella:</b>	No
<b>Alcohol:</b>	12,0%
<b>Azúcar:</b>	4,90 g/l
<b>Acidez total:</b>	6,30 g/l
<b>Temperatura de servicio:</b>	5°C a 7°C

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

**Vista:** De color amarillo pálido con reflejos verdosos y luminosos.

**Aroma:** Se presenta como un vino intenso, con notas de hierbas frescas, cítricas, jóvenes, elegantes.

**Boca:** Es un vino equilibrado, vivaz, con final fresco y prolongado.

**Maridaje:** Es ideal para acompañar con frutos de mar. Sushi. Quesos blandos.



**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”.**