



FINCA NATALINA | ROBLE

Nombre:	Vino Varietal Tinto
Marca Comercial:	Finca Natalina Roble
Varietal:	Cabernet Sauvignon 100%
Añada:	2020
Zona de Origen:	Valles de Tulum (700 msnm)
Cosecha:	Manual.
Elaboración:	Vendimia despalillada, fermentada a 24°C durante 7 días.
Añejamiento en bodega:	Crianza en contacto con duelas de roble americano durante 6 meses.
Añejamiento en botella:	No
Alcohol:	12,5%
Azúcar:	5,50 gr/lt
Acidez Total:	5,80 gr/lt
Temperatura de servicio:	16-18°C

Descriptores:

Vista:
Se aprecia un color rojo rubí intenso.

Nariz:
Presenta aromas a frutos rojos maduros, armónicamente ensamblado con el roble.

Boca:
Es un complejo y muy sutil, frutado y amable, con los caracteres del Cabernet de zonas cálidas. Agradable y nada agresivo.

Al pie de Los Andes en los valles de 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”.

Ubicada en pleno valle sanjuanino, y rodeada de frondosos viñedos, Bodega Putruele cuenta con moderna tecnología para la elaboración de los excelentes caldos. Se trata de una bodega modelo, donde se han cuidado todos los detalles, desde la llegada de las maduras uvas y su molienda, pasando por las fermentaciones controladas y los sucesivos tratamientos que hacen famosos a los vinos Putruele, hasta terminar en una moderna línea de fraccionamiento que permite llevar toda la calidad y pureza hasta los lugares más lejanos del mundo.–