

B O D E G A
SANTA JULIA

**SANTA JULIA RESERVA CABERNET SAUVIGNON
2018**



COMPOSICIÓN: Cabernet Sauvignon 100%

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA Manual en cajas de plástico o bines, durante la primera quincena de abril.

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

6,8 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

3,58 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 24-27°C. Maceración por 20 días. Parte del vino posee crianza en barricas de roble francés por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aromas: Notas a frutos del bosque maduros como moras y arándanos, complementadas por sutiles notas especiadas de pimienta negra y paprika y un toque herbal.

Sabor: Gran cuerpo, taninos suaves y equilibrados. Posee un final de boca marcado y persistente.