

B O D E G A
SANTA JULIA

**SANTA JULIA RESERVA MALBEC- CABERNET FRANC
2018**



COMPOSICIÓN: 70% Malbec – 30 % Cabernet Franc

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA Manual, en bines, durante las últimas semanas de abril.

ALCOHOL

14,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

5,14 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,39 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25°C. Maceración por 20 días. Parte del vino posee crianza en barricas de roble francés por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo de mediana intensidad.

Aromas: Nariz compleja con aromas típicos a Malbec, de frutas rojas y negras como cerezas y ciruelas. Mermelada. A demás notas de hojas de tomate y especiadas aportadas por el Cabernet Franc

Sabor: En boca el Cabernet Franc, añade frutos negros y taninos, haciendo una combinación perfecta, que se traduce en un elegante y complejo vino de gran concentración.