

B O D E G A
SANTA JULIA

SANTA JULIA RESERVA SYRAH 2018



COMPOSICIÓN: Syrah 100%

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA Manual, en cajas de plástico o bines durante la segunda semana de marzo.

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

5,5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó la maceración pre fermentativa fría para seguir con una vinificación clásica, fermentando con levaduras autóctonas entre 25-27°C.

Maceración de 15 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje periódicos, descube y fermentación maloláctica completa. Crianza en barricas entre 8 y 10 meses

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso

Aromas: Nariz muy fresca, que recuerda a zarzamoras, guindas y violetas.

Sabor: Excelente estructura, con sabores especiados y de frutas maduras. Muy aterciopelado y largo

www.**SANTAJULIA**.com.ar