

BODEGA  
**SANTA JULIA**

**SANTA JULIA TEMPRANILLO 2018**



**COMPOSICIÓN:** Tempranillo 100%

**ORIGEN** Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**COSECHA** Manual, en cajas de plástico o bines durante la segunda quincena de marzo

**ALCOHOL**

13,5 % vol.

**ACIDEZ TOTAL:**

5 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL:**

3 g/l

**VINIFICACIÓN**

Fermentación con levaduras autóctonas y una maceración de 15 días sobre los orujos, con pigage y delestage alternados.

**NOTAS DE CATA**

**Color:** Rojo rubí de intensidad media.

**Aromas:** Complejo con notas de mermelada, frutas maduras, hongos secos y especias. También encontramos las notas propias de la maduración en roble como café y almendras tostadas.

**Sabor:** Entrada dulce, cuerpo medio, con buen nervio y largo final. Complejo y delicado.