

BODEGA
SANTA JULIA

TEXTUAL

INNOVACION EXTREMA

CALADOC 2019



COMPOSICIÓN: Caladoc 100%

ORIGEN: Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA: Manual en caja de 20 kg, tercer semana de MARZO- primera de ABRIL

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14, 4% vol	6,56 g/l	3,4 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación entre 25- 28 °C , con levaduras indígenas

Trabajos de fermentación con delestaje y pigage en el primer tercio de la fermentación y luego movimientos suaves por gravedad en la etapa de maceración post fermentativa.

Tiempo de maceración: 25 días

No posee añejamiento en madera.

Añejamiento en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color: púrpura profundo

Aromas: a ciruelas, guindas, moras maduras y notas florales como salvia y lavanda

Sabor: taninos firmes y buen equilibrio entre fruta