

BODEGA
SANTA JULIA

TEXTUAL
INNOVACION
EXTREMA



CARMENERE 2019

COMPOSICIÓN: *Carmenerre 100%*

ORIGEN: *Mendoza, Argentina*

COSECHA: *Manual*

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,7%	5,7 g/l	2,24 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 púrpura, con reflejos violáceos.

Aromas: Muy aromático, con notas a frutas negras, arándanos, moras, cerezas.

Sabor: Entrada voluminosa, con taninos presentes y firmes. Final persistente.