

B O D E G A  
**SANTA JULIA**

**MAGNA CABERNET SAUVIGNON 2018**



**COMPOSICIÓN:** 100 % Cabernet Sauvignon

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

**COSECHA** Manual

**ALCOHOL**

14,1 % vol.

**ACIDEZ TOTAL:**

5,4 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL:**

2,18 g/l

**VINIFICACIÓN**

Fermentación clásica con pre fermentación en frío durante 5 días entre 25-27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque. Añejamiento en barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 10 meses.

**NOTAS DE CATA**

**Color:** Rojo violáceo, profundo y vivaz con visos azulados.

**Aroma:** Nariz de frutos rojos y negros como cerezas, cassis, ciruelas y moras, integrados con los aromas de maduración en barrica como vainilla, tabaco y chocolate.

**Sabor:** Entrada en boca sedosa, buena estructura, con una marcada presencia de frutas rojas, taninos amables y dulces.