

B O D E G A
SANTA JULIA

MAGNA CORTE 2018



COMPOSICIÓN: 50% Cabernet Sauvignon 40% Malbec 10% Syrah

ORIGEN Valle de Uco. Mendoza, Argentina.

COSECHA Manual

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

5,25 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,28 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 por separado antes del blend final.

NOTAS DE CATA

Color: Muy intenso con marcados tonos violáceos.

Aromas: Típicos aromas de Malbec. Fruta franca y fresca que recuerda a cereza y ciruelas.

Sabor: Gran cuerpo, estructura y profundo en boca.

www.**SANTAJULIA**.com.ar