

B O D E G A
SANTA JULIA

MAGNA MALBEC 2018



COMPOSICIÓN: 100% Malbec

ORIGEN Valle de Uco. Mendoza, Argentina.

COSECHA Manual

ALCOHOL

14,2 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

5,5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,16 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: 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 bodega como vainilla, tabaco y chocolate.

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