

B O D E G A
SANTA JULIA

TINTILLO 2019



COMPOSICIÓN: Malbec 50% - Bonarda 50%

ORIGEN Mendoza, Argentina.

COSECHA Manual en cajas de plástico o bines durante la última semana de abril.

ALCOHOL

13,2 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

6,22 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

4 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración carbónica por 4 días y posterior prensado. Finalmente fue fermentado con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25° C.

NOTAS DE CATA

Color: Violeta oscuro con reflejos azulados.

Aromas: en nariz posee una intensidad de alto impacto, con aromas muy frescos y frutados que recuerdan a frutillas frescas, frambuesas, cerezas, típicas de la maceración carbónica, combinadas con un suave dejo de notas verdes que terminan de complementar el perfil de este vino.

Sabor: Jugoso con taninos dulces, buena acidez natural que aporta frescura muy particular, combinado con un largo final. Haciendo de este vino muy fresco y fácil de tomar.

www.**SANTAJULIA**.com.ar