

BODEGA
SANTA JULIA

**MAGNA CABERNET SAUVIGNON
2019**



COMPOSICIÓN 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina..

COSECHA Manual

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,1 % vol	5,4 g/l	2,18g/l

VINIFICACION

Fermentación clásica con pre-fermentación en frío durante 5 días con levadura seleccionada entre 25-27° C. Maceración de la piel durante 15 días con pigeage y delestage diarios. Fermentación maloláctica

Maduración: En primer, segundo y tercer uso en barricas de roble francés durante 10 meses por separado antes del coupage final.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violeta, profundo y vivo con matices azulados.

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

Sabor: Sedoso en boca, buena estructura, con marcada presencia de frutos rojos, taninos agradables y dulces.