

BODEGA  
**SANTA JULIA**



## **MAGNA CORTE 2020**

**COMPOSICIÓN** 50 % Cabernet Sauvignon / 40% Malbec / 10% Syrah

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

**COSECHA** Manual

<b>ALCOHOL</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZUCAR RESIDUAL</b>
14,3 % vol	5,4 g/l	2,6g/l

### **VINIFICACION**

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

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:** Nariz de 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.