



BODEGA
SANTA JULIA

#1

PRODUCTOR ORGÁNICO
en Argentina

**MALBEC DEL MERCADO
2020**

COMPOSICIÓN Malbec 100%

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

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

ALCOHOL

13,4 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

5,65 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

4 g/l

VINIFICACIÓN

Clásica. Las uvas seleccionadas fueron despalilladas y molidas. Se sometieron a una maceración en frío durante 5-7 días antes de la vinificación clásica con levaduras indígenas y se fermentan a 77°F (25 - 27° C). Se continuó con maceración durante 20 días con remontaje diario y delestaje

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma: Nariz con aromas típicos de Malbec, como violetas y frutos rojos y negros que recuerdan cerezas, ciruelas y moras.

Sabor: En boca se perciben taninos amables y acidez equilibrada. Final frutado y especiado.