

BODEGA
SANTA JULIA

SANTA JULIA

• RESERVA •

C A B E R N E T S A U V I G N O N 2 0 2 0



COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA

Cosecha manual en cajas o contenedores de plástico durante la primera semana de abril.

ALCOHOL

15,5% vol.

ACIDEZ

6,8 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2,1 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 24-27 ° C. Maceración durante 20 días. Parte del vino se cría en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo intenso.

Aroma: Notas de frutos rojos maduros como moras y arándanos, complementados con sutiles notas especiadas de pimienta negra y pimentón y un toque herbal.

Sabor: Taninos suaves y equilibrados. Tiene un final fuerte y persistente.