

BODEGA
SANTA JULIA

SANTA JULIA

• RESERVA •

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET FRANC 2020



COMPOSICIÓN

ORIGEN

C. Sauvignon 90%, C. Franc 10%

COSECHA

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

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

ALCOHOL

14,3% vol.

ACIDEZ

5,14 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25 ° C. Maceración durante 20 días. Parte del vino se cría en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo de intensidad media.

Aromas: Nariz compleja con aromas típicos del Malbec, de frutos rojos y negros como cerezas y ciruelas. Mermelada. A otras notas de hojas de tomate y especias aportadas por Cabernet Franc

Sabor: En boca, el Cabernet Franc aporta frutos negros y taninos, formando una combinación perfecta, que se traduce en un vino elegante y complejo de gran concentración.