

BODEGA
SANTA JULIA

LA OVEJA

TORRONTÉS NATURAL 2021

COMPOSICIÓN	100% Torrontés
ORIGEN	Maipú, Mendoza, Argentina
COSECHA	Manual

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
13,5 vol	7,23 g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Los vinos naturales son aquellos que tienen la menor intervención humana posible desde el viñedo hasta su elaboración. No se le agregan sulfitos y se utilizan levaduras naturales. El vino se embotella sin filtrar.

Fermentación Clásica con levaduras indígenas y maceración durante 15 días.

NOTAS DE GATA

Color: Amarillo de intensidad media y reflejos verdosos.

Aroma: Es un vino que se destaca por sus aromas amoscatedados. Presenta aromas de frutas blancas como duraznos, florales de pétalos de rosas, jazmín y geranios. Cierra con aromas cítricos de cáscara de limón.

Sabor: Su acidez es refrescante y audaz, de intensidad media, largo y de final cítrico.



#1
PRODUCTOR ORGÁNICO
en Argentina