

BODEGA
SANTA JULIA

SANTA JULIA
MAGNA

SELECCIÓN DE VIÑEDOS

CORTE 2020

COMPOSICIÓN

50% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec, 10% Syrah

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA

Manual en cajas de plástico o bines

ALCOHOL

14,3 vol

ACIDEZ

5,4 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2,6 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con pre-fermentación en frío durante 5 días con levadura seleccionada entre 25-27° 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.

