

B O D E G A
SANTA JULIA

PRESENTA SU PRIMER NARANJO NATURAL

EL ZORRITO



Se trata de El Zorrito, elaborado con uvas chardonnay provenientes de su finca 100% orgánica de Maipú, Mendoza.

Este nuevo vino blanco tiene la particularidad de ser fermentado como los tintos, es decir, con las pieles u hollejos de la uva. Con este proceso se busca extraer los taninos que ayudarán a su posterior maceración durante 45 días, logrando un vino de color naranja y algo turbio ya que se embotella sin filtrar. Además, no se le agregan sulfitos y se utilizan levaduras naturales, manteniendo una intervención mínima durante su elaboración.

Es un vino intenso en el paladar, con textura y buen cuerpo. Lo acompañan notas aromáticas florales y a frutas blancas y cítricas como la cascara de naranja. Cierra con una acidez audaz y muy refrescante.

"Por su estilo, es un verdadero compañero de la gastronomía argentina. Desde las mollejas a las carnes grasas como la entraña y, por qué no, las clásicas empanadas, son algunas de las especialidades que se verán enriquecidas por El Zorrito Naranja."

Comenta Nancy Johnson, Brand Ambassador de Bodega Santa Julia.

De esta manera, El Zorrito amplía el rango de vinos naturales de Bodega Santa Julia, y se suma a etiquetas como El Burro Malbec y La Oveja Torrontés.

El Zorrito, estará próximamente disponible en vinotecas seleccionadas de todo el país a un precio sugerido de \$1.290.