

BODEGA
SANTA JULIA

2021

MALBEC *del* MERCADO



COMPOSICIÓN

100% Malbec

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA

Manual en cajas de plástico o bines, durante la última semana de abril.

ALCOHOL

13,4 vol

ACIDEZ

5,65 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

4 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación Clásica con levaduras indígenas y maceración durante 15 días.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma: Nariz con aromas típicos de Malbec, como violetas y frutos rojos y negros que recuerdan cerezas, ciruelas y moras.

Sabor: En boca se perciben taninos amables y acidez equilibrada. Final frutado y especiado.

#1
PRODUCTOR ORGÁNICO
en Argentina