



SANTA JULIA

MENDOZA ARGENTINA

Tintillo

COMPOSIÇÃO

50% Malbec - 50% Bonarda

ORIGEM

Mendoza, Argentina

COLHEITA

Manual, em caixas de plástico ou bins durante a última semana de abril.

ÁLCOOL

13,2 vol

ACIDEZ

6,22 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

4 g/l

VINIFICAÇÃO

Maceração carbônica por 4 dias e posterior prensagem. Em seguida, fermentação com leveduras selecionadas de nossos vinhedos a 25° C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Violeta escuro com reflexos azulados.

Possui intensidade de alto impacto, com aromas muito frescos e frutados que recordam morangos frescos, framboesas e cerejas típicas da maceração carbônica, combinadas com um suave toque de notas verdes que completam o perfil deste vinho.

Suculento, com taninos doces e boa acidez natural que lhe outorga um frescor muito particular, combinado com um final longo que o torna muito fresco e fácil de tomar.