

SANTA JULIA

MENDOZA ARGENTINA

SANTA JULIA

MAGNA

SELECCIÓN DE VIÑEDOS

CORTE 2020

COMPOSIÇÃO

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

ORIGEM

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COLHEITA

Manual, em caixas de plástico ou

ÁLCOOL

14,3 vol

ACIDEZ

5,4 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

2,6 g/l

VINIFICAÇÃO

Fermentação clássica com pré-fermentação a frio durante 5 dias com levedura selecionada entre 25-27° C. Maceração da película durante 15 dias com pigeage e delestage diários. Fermentação malolática completada em tanques. Maturação: em barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro uso durante 10 meses, em separado, antes do coupage final.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: vermelho violeta profundo e vivaz com matizes azulados.

Aroma: nariz de frutos vermelhos e negros como cerejas, cassis, ameixas e amoras, integrados com os aromas de maturação em barrica como baunilha, tabaco e chocolate.

Sabor: sedoso na boca, boa estrutura, com marcante presença de frutos vermelhos, taninos agradáveis e doces.

