

BODEGA  
SANTA JULIA

# LA VAQUITA

CLARETE NATURAL 2022

## COMPOSICIÓN

80% Malbec – 20% Torrontés

## ORIGEN

Maipú, Mendoza, Argentina

## COSECHA

Manual

## ALCOHOL

13,5 vol

## ACIDEZ

7,05 g/l

## AZÚCAR RESIDUAL

2,14 g/l

## VINIFICACIÓN

Los vinos naturales son aquellos que tienen la menor intervención humana posible desde el viñedo hasta su elaboración. No se le agregan sulfitos y se utilizan levaduras naturales. El vino se embotella sin filtrar.

Co-fermentación de Malbec y Torrontés con levaduras indígenas de nuestros viñedos orgánicos ubicados en Maipú. Maceración corta de 15 días.

## NOTAS DE CATA

Color: Rojo pálido.

Aroma: Es un vino que se destaca por sus aromas frutales. Presenta aromas de frutas rojas típicas del Malbec, y algunos tonos más florales presentes por el Torrontés.

Sabor: Su acidez es refrescante y audaz, de intensidad media, largo y de buena acidez y frescura.



#1  
PRODUCTOR ORGÁNICO  
en Argentina