

BODEGA
SANTA JULIA

Julia
DULCE NATURAL

COMPOSICIÓN

Chenin Blanc - Chardonnay - Malbec

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza, Argentina

COSECHA

Cosecha manual durante las dos primeras semanas de Marzo

ALCOHOL

8,18% vol

ACIDEZ

7,4 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

91 g/l

VINIFICACIÓN

Prensado de racimo entero. Fermentación a 15/17 ° C durante 10 días. Fermentación detenida por un shock de frío dejando una dulzura natural en el vino.

NOTAS DE CATA

Color: Color salmón elegante con burbujas finas y persistentes.

Aromas: Frutas frescas como fresas, naranja, piña, mango.

Sabor: Cremoso y refrescante. Buen volumen en boca. Bien equilibrado, limpio y largo final.

