

BODEGA
SANTA JULIA

LA VAQUITA

CLARETE NATURAL 2023

COMPOSICIÓN

80% Malbec – 20% Torrontés

ORIGEN

Maipú, Mendoza, Argentina

COSECHA

Manual

ALCOHOL

13,3 vol

ACIDEZ

7,6 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas provienen de viñedos orgánicos certificados donde se realizan prácticas respetuosas con el medioambiente.

Durante su elaboración no se adicionan agentes externos que pudieran enmascarar la expresión de la variedad de uva, como ácido tartárico y cítrico para corregir acidez o anhídrido sulfuroso para su estabilización.

El mosto macera durante 10 días y ambas uvas (Malbec y Torrontés) cofermentan con los granos enteros sin añadir levaduras comerciales, siendo las levaduras nativas las responsables de llevar a cabo dicho proceso. Al finalizar, el vino obtenido se embotella sin clarificar ni filtrar lo que explica su ligera turbidez.

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