

BODEGA
SANTA JULIA

TEXTUAL
INNOVACION
EXTREMA

ALBARIÑO 2022

COMPOSICIÓN: *Albariño 100%*

ORIGEN: *Valle de Uco, Mendoza, Argentina*

COSECHA: *Manual, tercera semana de febrero y primera de marzo*

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13 % vol	7,09 g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

*Configuración en frío: salida estática
Fermentación entre 14-16 ° C, con levaduras autóctonas.
Crianza en depósitos de acero inoxidable. Durante 5
meses con battonage una vez a la semana.*

NOTAS DE CATA

Color: amarillo brillante, con reflejos dorados y verdes.

Aromas: frutas blancas, tropicales y florales.

Sabor: suave con acidez equilibrada, con cuerpo.

