

BODEGA
SANTA JULIA

TEXTUAL

INNOVACION EXTREMA



CALADOC 2022

COMPOSICIÓN: *Caladoc 100%*

ORIGEN: *Valle de Uco, Mendoza, Argentina*

COSECHA: *Manual en caja de 20 kg, tercer semana de MARZO- primera de ABRIL*

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
<i>14, 4% vol</i>	<i>6,56 g/l</i>	<i>3,4 g/l</i>

VINIFICACIÓN

*Fermentación entre 25- 28 °C , con levaduras indígenas
Trabajos de fermentación con delestage y pigage en el
primer tercio de la fermentación y luego movimientos
suaves por gravedad en la etapa de maceración post
fermentativa.*

Tiempo de maceración: 25 días

*Parte del vino posee crianza en barricas de roble francés por
10 meses.*

NOTAS DE CATA

Color: púrpura profundo

*Aromas: a ciruelas, guindas, moras maduras y notas
florales como salvia y lavanda*

*Sabor: taninos firmes y buen equilibrio entre fruta y
madera, persistente sabor en boca*