

B O D E G A
SANTA JULIA

Tintillo

Malbec – Bonarda

2023

Composición	50% Malbec – 50% Bonarda
Origen	Mendoza, Argentina
Cosecha	Manual en cajas de plástico o bines durante la última semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,15 vol	6 g/l	4 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración carbónica por 4 días y posterior prensado. Finalmente fue fermentado con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25° C.

NOTAS DE CATA

Color: Violeta oscuro con reflejos azulados.

Aroma: En nariz posee una intensidad de alto impacto, con aromas muy frescos y frutados que recuerdan a frutillas frescas, frambuesas, cerezas, típicas de la maceración carbónica, combinadas con un suave dejo de notas verdes que terminan de complementar el perfil de este vino.

Sabor: Jugoso con taninos dulces, buena acidez natural que aporta frescura muy particular, combinado con un largo final. Haciendo de este vino muy fresco y fácil de tomar.

