

SANTA JULIA

Magna
R E S E R V E

CABERNET SAUVIGNON 2023

COMPOSICIÓN	100% Cabernet Sauvignon
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	Manual en cajas de plástico o bines

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,5 vol	5,4 g/l	2,8 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con pre-fermentación en frío durante 5 días con levadura seleccionada entre 25-27° C. Maceración de la piel durante 15 días con pigeage y delestage diarios. Fermentación maloláctica

Maduración: En primer, segundo y tercer uso en barricas de roble francés durante 10 meses por separado antes del coupage final.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violeta, profundo y vivo con matices azulados.

Aroma: a frutos rojos y negros como cerezas, casis, ciruelas y moras, integrados con los aromas de maduración en barrica como vainilla, tabaco y chocolate.

Sabor: Sedoso en boca, buena estructura, con marcada presencia de frutos rojos, taninos agradables y dulces.

