

SANTA JULIA

Magna
R E S E R V E

MALBEC 2023

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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,5 vol	5,7 g/l	2,5 g/l

V I N I F I C A C I Ó N

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 Completado en tanques.

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

N O T A S D E C A T A

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

Aroma: Nariz de 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.

