

BODEGA
SANTA JULIA

2023

MALBEC *del* MERCADO



composición	100% Malbec
origen	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
cosecha	Manual en cajas de plástico o bines, durante la última semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,2 vol	5,6 g/l	2,5 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación Clásica con levaduras indígenas y maceración durante 15 días.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma: Nariz con aromas típicos de Malbec, como violetas y frutos rojos y negros que recuerdan cerezas, ciruelas y moras.

Sabor: En boca se perciben taninos amables y acidez equilibrada. Final frutado y especiado.

#1
PRODUCTOR ORGÁNICO
en Argentina