

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA BRUT ROSÉ



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Pinot Noir

ORIGEN Tupungato y Maipú, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
12,3% vol.	7.3 g/l	11 g/l

VINIFICACIÓN

Vino Base : Prensado directo. Fermentación a 15/18 °C con levaduras secas seleccionadas, durante 20 días.

Espumante : Segunda fermentación a 17°C, levaduras secas seleccionadas.

Crianza : 4 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Delicado color rosa salmón, con burbujas finas y persistentes.

Aroma: Notas de frutas rojas frescas como frutilla y frambuesa, junto a notas florales de rosas.

Sabor: Entrada en boca fresca y frutada. Burbuja delicada y perfecta armonía de la acidez.

Rubén Ruffo / winemaker