

SANTA JULIA
— ARGENTINA —

SANTA JULIA

Julia



ESPUMANTE DULCE NATURAL

COMPOSICIÓN

Chenin Blanc, Chardonnay, Malbec

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza, Argentina.

FECHA DE COSECHA

Cosecha manual durante las dos primeras semanas de Marzo.

| ALCOHOL | ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR |
|----------|--------------|--------|
| RESIDUAL | | |
| 7% vol. | 7,5 g/l. | 85 g/l |

VINIFICACIÓN

Prensado de racimo entero. Fermentación a 15/17 ° C durante 10 días. Fermentación detenida por un shock de frío dejando una dulzura natural en el vino.

NOTAS DE CATA

Color: Color salmón elegante con burbujas finas y persistentes.

Aromas: Frutas frescas como fresas, naranja, piña, mango.

Sabor: Cremoso y refrescante. Buen volumen en boca. Bien equilibrado, limpio y largo final.

Rubén Ruffo/ winemaker