

# SANTA JULIA

— ARGENTINA —

## SANTA JULIA MAGNA CORTE

2016



### COMPOSICIÓN VARIETAL

50 % Cabernet Sauvignon / 40% Malbec / 10% Syrah

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza.

FECHA DE COSECHA Manual en cajas plásticas de 18 kg entre la tercera semana de Marzo y la segunda de Abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13 % vol.	5.4 g/l	2,3 g/l

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Fermentación clásica con pre fermentación en frío durante 5 días entre 25-27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque.

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

**Crianza en Botella:** 10 meses.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo violáceo, profundo y vivaz con visos azulados.

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

**Sabor:** Entrada en boca sedosa, buena estructura, con una marcada presencia de frutas rojas, taninos amables y dulces, concluyendo en un largo final de boca.

Rubén Ruffo/ winemaker