

# SANTA JULIA

— ARGENTINA —

## SANTA JULIA MAGNA MALBEC

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza..

FECHA DE COSECHA Primera semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5 % vol.	5.3 g/l	2. g/l

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Vinificación Clásica en tinto, con maceración prefermentativa en frío. Siembra de levaduras seleccionadas y fermentación entre 25 -27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque

**Crianza:** En barricas de roble francés de primer y segundo uso por 10 meses

**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 bodega 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