

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA RESERVA Malbec – Cabernet Franc

2016

COMPOSICIÓN VARIETAL 70% Malbec – 30% Cabernet Franc

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza.

FECHA DE COSECHA Cosecha manual en cajas de plástico durante la última semana de Abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,00 %	5,2 g/l	g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25°C. Maceración por 20 días. Parte del vino posee crianza en barricas de roble francés por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo de mediana intensidad.

Aroma: Nariz compleja con aromas típicos al Malbec de frutas rojas y negras como cerezas, ciruelas y mermelada además notas a hojas de tomate y especiadas aportadas por el Cabernet Franc.

Sabor : En boca, el Cabernet Franc añade frutos negros y taninos, haciendo una combinación perfecta que se traduce en un elegante y complejo vino de gran concentración.



Rubén Ruffo / winemaker