

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA RESERVA Syrah

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Syrah

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza

FECHA DE COSECHA Cosecha manual en cajas de plástico o bins durante la segunda semana de Marzo

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14 % vol.	5,5 g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración pre fermentativa fría para seguir con una vinificación clásica en tinto, fermentado con levaduras autóctonas y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 15 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje periódicos, descube y fermentación maloláctica completa. Crianza en barricas entre 8 y 10 meses

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Nariz muy fresca, que recuerda a zarzamoras, guindas y violetas.

Sabor: Excelente estructura, con sabores especiados y de frutas maduras. Muy aterciopelado y largo.

Rubén Ruffo / winemaker