

# SANTA JULIA

— ARGENTINA —

## SANTA JULIA RESERVA Tempranillo

2016

COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Tempranillo

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza

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

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13 % vol.	5,7, g/l	3 g/l

### VINIFICACIÓN

Fermentación: Vinificación fermentación con levaduras autóctonas y una maceración de 15 días sobre los orujos, con pigeage y delestage alternados.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí de intensidad media.

**Aroma:** Complejo con notas de mermelada, frutas maduras, hongos secos y especias. También encontramos las notas propias de la maduración en roble como café y almendras tostadas.

**Sabor:** Entrada dulce, cuerpo medio, con buen nervio y largo final. Complejo y delicado.



Rubén Ruffo/ winemaker