

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA TARDÍO

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 85 % Torrontés y 15 % Viognier.

ORIGEN Maipú / Santa Rosa, Mendoza, Argentina

FECHA DE COSECHA Cosecha manual durante el mes de Marzo.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZUCAR
7,7 % vol.	TOTAL	RESIDUAL
	7.42 g/l	110 gl.

VINIFICACIÓN

Cosecha tardía, con una leve sobre madures seleccionando los racimos en el viñedo, molienda y maceración pelicular durante 2 a 4 hs para extraer aroma de las pieles. Fermentación a baja temperatura con levaduras nativas. Paulatina parada de la fermentación con frío y crianza sobre borras finas por 2 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo de intensidad media, con tintes limón.

Aroma: Nariz fragante con aromas de frutas maduras como pera, durazno, damasco, cítricas como piel de naranja y toques de rosas y azahar.

Sabor: Dulce y refrescante, muy delicado, con buen balance de acidez y dulzor, y agradable final.

Ruben Ruffo / winemaker