

# SANTA JULIA

— ARGENTINA —

## Tintillo Malbec-Bonarda

2016

COMPOSICIÓN VARIETAL 50 % Malbec – 50 % Bonarda

ORIGEN Mendoza, Argentina.

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

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13 % vol.	5,80 g/l	4 g/l

### VINIFICACIÓN

Maceración Carbónica por 4 días y posterior prensado. Finalmente fue fermentado con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25° C.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Violeta oscuro, con reflejos azulados.

**Aroma:** en nariz posee una intensidad de alto impacto, con aromas muy frescos y frutados que recuerdan a las frutillas frescas, frambuesa, cerezas, típicas de la maceración carbónica, combinadas con un suave dejo de notas verdes que terminan de complementar el perfil de este vino

**Boca:** jugoso, con taninos dulces, buena acidez natural que aporta una frescura muy particular, combinada con un final de una marcada sensación frutal.

Haciendo de este un vino muy fresco y fácil de tomar

Rubén Ruffo / winemaker

