

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA MAGNA CABERNET SAUVIGNON

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Cabernet Sauvignon

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza..

FECHA DE COSECHA Segunda semana de Abril. Cosecha manual.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR
13 % vol.	5.4 g/l	RESIDUAL 2.3 %

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación clásica con pre fermentación en frío durante 5 días entre 25-27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque.

Maduración: En barricas de primer, segundo y tercer uso por diez meses. 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo, profundo y vivaz con visos azulados.

Aroma: Nariz de frutos rojos y negros como cerezas, cassis, ciruelas y moras, integrados con los aromas de maduración en barrica como vainilla, tabaco y chocolate.

Sabor: Entrada en boca sedosa, buena estructura, con una marcada presencia de frutas rojas, taninos amables y dulces, concluyendo en un largo final de boca.

Rubén Ruffo/ winemaker