

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA RESERVA Cabernet Sauvignon

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Cabernet Sauvignon.

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza

FECHA DE COSECHA Manual en cajas de plástico o bins durante la primera quincena de Abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13 % vol.	5,25 g/l	3, 2 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 24 -27° C. Maceración por 20 días. Parte del vino posee crianza en barricas de roble francés por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso

Aroma: Notas a frutos del bosque maduros como moras y arándanos, complementadas por sutiles notas especiadas de pimienta negra y paprika y un toque herbal

Sabor: Gran cuerpo, taninos suaves y equilibrados. Posee un final de boca marcado y persistente.

Rubén Ruffo / winemaker