

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA RESERVA Malbec

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Malbec

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza

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

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13 % vol.	5,1 g/l	3,9 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25° C. Maceración por 20 días. Parte del vino posee crianza en barricas de roble francés por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Violeta oscuro, con reflejos azulados.

Aroma: Nariz con aromas típicos de Malbec, con un perfil frutado y fresco que recuerdan a frutos rojos y negros como cerezas, ciruelas y moras.

Sabor: De cuerpo medio, con taninos amables y acidez equilibrada. Final frutado y especiado.

Rubén Ruffo / winemaker