

SANTA JULIA

SANTA JULIA
*Reserva***MALBEC RESERVA 2010****CULTIVO****COMPOSICIÓN VARIETAL** 100 % Malbec.**ORIGEN** Las uvas son cultivadas en Maipú y Valle de Uco.**FECHA DE COSECHA** Primer quincena de Abril.**DATOS ANALÍTICOS**

ALCOHOL	13.8%
ACIDEZ TOTAL	5.50 g/l
AZÚCAR	2.05 g/l

VINIFICACIÓN**COSECHA** Manual.**FERMENTACIÓN** Vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionadas, fermentación entre 25-27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque.**CRIANZA** En barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso por 10 meses.**NOTAS DE CATA****COLOR** Rojo violáceo y vivaz con visos azulados.**AROMA** Nariz con frutos rojos y negros como cerezas y ciruelas, integrados con los aromas de maduración en barrica como vainilla, caramelo y chocolate.**SABOR** Entrada en boca sedosa, buena estructura, con taninos amables, concluyendo en un largo final de boca.

PROVA DA SAFRA 2010

WWW.SANTAJULIA.COM.AR

Aperitivo em 01/10/2012 no navio Stella Australis