

<http://www.santajulia.com.ar/vino.php?idvinocat=5&idvino=48>



SANTA JULIA TEMPRANILLO 2010

COMPOSICION VARIETAL: 100% Tempranillo.

ORIGEN: Maipú / Santa Rosa, Mendoza, Argentina

COSECHA: Cosecha manual

VINIFICACIÓN: Vinificación clásica, con levaduras seleccionadas con una maceración durante 8 días.

ALCOHOL: 13.80 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.60 g/l

AZUCAR RESIDUAL: 3.00 g/l

NOTAS DE CATA:

COLOR: Violeta intenso con destellos de rubí.

AROMA: Frutas negras maduras, moras, pasas de uva y mermeladas de ciruela e higos. También podemos encontrar algunas notas de vainilla y tabaco.

SABOR: Paladar equilibrado, con taninos dulces y largo final de boca.

A prova foi do OAK AGED 2006.

Bife role ao molho pomodoro com broa de cereais. Jantar em 08/10/2010.