



SANTA JULIA

Santa Julia Malbec 2007

COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec

ORIGEN

FRAY LUIS BELTRÁN- MAIPÚ- MENDOZA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Durante la cuarta semana de Abril de 2007

VINIFICACIÓN

Vinificación Clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionadas, fermentación entre 25° y 27° C y una maceración de 20 días sobre los brujos, con pigeage y delestaje periódicos.

CRIANZA

En barricas de roble francés de 1º, 2º y 3º uso por 10 meses.

ALCOHOL: 13.7% vol.

ACIDEZ: 5.60g/l

AZUCAR RESIDUAR: 2.00g/l

COLOR

Rojo violáceo, profundo y vivaz con visos azulados.

AROMA

Nariz de frutos rojos y negros como ciruelas, higos, cassis y moras, bien conjugados con los aromas de maduración en barricas como vainilla, caramelo, tabaco y chocolate.

SABOR

Entrada en boca sedosa, con buena estructura, amplio desarrollo y persistente final.

RODOLFO MONTENEGRO

Enólogo

