



## SANTA JULIA

### Tardío 2007

#### COMPOSICION VARIETAL

85% Torrontes y 15% Viogner

#### ORIGEN

#### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

#### FECHA DE COSECHA

Primer quincena de mayo

#### VINIFICACION

Cosecha tardía, molienda, maceración pelicular y fermentación con levaduras seleccionadas. Parada de la fermentación con frío

**ALCOHOL** 9.50 %vol.

**ACIDEZ TOTAL** 7 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL** 120 g/l

#### COLOR

Amarillo dorado de intensidad media

#### AROMA

Intenso aroma de frutas sobre maduras, miel y frutas secas como peras, damascos y duraznos, cáscara de naranjas, manzanilla y rosas

#### SABOR

Entrada dulce y untuosa, aterciopelado, con una acidez bien equilibrada y muy complejo. Largo y equilibrado final

**Rodolfo Montenegro**

*Primer Enólogo*



[BODEGA]  
**FAMILIA ZUCCARDI**  
[ARGENTINA]