

SPARA

JUMP INTO MALBEC



COMPOSICIÓN

100% Malbec

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA

Cosecha manual en cajas de plástico o bines durante la última semana de abril

ALCOHOL

15% vol

ACIDEZ

5,4 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2,3 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.

Aromas: Nariz con aromas típicos del 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.

SANTA JULIA

MENDOZA ARGENTINA