



SANTA JULIA [+] MALBEC 2016

Raisins : 100% Malbec.

Dénomination : vin rouge d'Argentine.

Zone d'origine : raisins originaires des vignobles de Maipú, Mendoza, Argentine.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant le mois de mars. Fermentation alcoolique classique avec des levures sélectionnées. Macération pendant 20 jours à des températures entre 25-27°C avec de pigeages et délestages réguliers. Elevage en barriques de chêne français (1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} utilisation) pendant 4 mois pour 30% de vin.

Degré alcoolique : 13,0 % vol.

Acidité : 5,7 g/l.

Sucre résiduel : 5,0 g/l.

Couleur : violette profonde et pourpre brillante.

Arôme : nez complexe avec des arômes de fruits mûrs comme les figes, la prune, les mûres et la confiture, typiques du Malbec. Notes de vanille, tabac, café et chocolat viennent compléter le bouquet.

Bouche : vin corsé avec des tannins doux, bonne structure et longueur en bouche.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner des viandes grillées.

Service : servir à 18°C.

Code barre bouteille : 089832845409

Code barre carton x 6 bouteilles :