



## SANTA JULIA ORGÁNICA BONARDA 2015

**Raisins** : 100% Bonarda.

**Zone d'origine** : raisins originaires des vignobles Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

**Dénomination** : vin d'Argentine

**Production** : la récolte des raisins se fait à la main pendant la première semaine du mois d'avril. Fermentation classique d'une sélection de grappes et de raisins triés à la main. Macération à froid avant la fermentation. Fermenté avec de levures sélectionnées.

**Degré alcoolique** : 13.0 % vol.

**Couleur** : rouge violacée intense.

**Arôme** : notes de fruits noirs comme les cerises ou les groseilles et légèrement épicé.

**Bouche** : entrée douce et ronde. Tanins doux avec une fin de bouche fruitée et persistante.

**Mets/accords classiques** : excellent pour accompagner des plats de viande maigre ou la cuisine asiatique, charcuteries et fromages.

**Service** : servir à 16-18°C.

**Certification:**



UNION EUROPÉENNE – Règlement CE no 834/07, pays tiers équivalent.



Vin organique. Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par LETIS (\*).

**Code barre bouteille** : 7791728001167

**Code barre carton x 6 bouteilles** : 17791728001164