

La sélection
de
l'étranger

SANTA JULIA
— ARGENTINA —



SANTA JULIA TINTILLO BONARDA-MALBEC 2016

Dénomination : vin rouge d'Argentine.

Raisins : 50 Bonarda % et 50% Malbec.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant la dernière semaine du mois d'avril. Macération carbonique pendant 4 jours suivi d'un pressurage. La fermentation alcoolique se déroule avec des levures sélectionnées de ses vignobles, à une température contrôlée de 25°C.

Degré alcoolique : 13 % vol.

Acidité : 5,80 g/l.

Sucre résiduel : 4,0 g/l.

Couleur : violet foncé avec des reflets bleutés.

Arôme : le nez a une forte intensité, avec des arômes très frais et fruité, rappelant les fraises, les framboises et les cerises fraîches, typique de la macération carbonique, associé à une légère pointe de notes vertes qui complètent le profil de ce vin.

Bouche : juteuse, avec des tanins doux, une bonne acidité naturelle qui apporte une fraîcheur très particulière, associée à la fin d'une sensation fruitée.

Mets/accords classiques : excellent pour l'apéro et accompagner des plats de charcuterie, des pizzas, des steaks hachés et les repas quotidiens.

Service : servir à 14-18°C.

Code barre bouteille : 7791728010534

Code barre carton x 6 bouteilles : 17791728010531

Récompenses:

Wine Advocate, 30 Decembre 2016 : 89 points



89 points