



SANTA JULIA RESERVA MALBEC- CABERNET FRANC 2013

Cépages: 70% Malbec et 30% Cabernet Franc.

Zone d'origine : raisins originaires des vignobles situés à 800 et 1400 mètres au dessus du niveau de la mer, Vallée d'Uco, Mendoza, Argentine

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant la dernière semaine d'Avril. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées à 25°C. Macération pendant 15 jours. Elevage en barriques de chêne français pendant 10 mois.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 5,4 g/l.

Sucre résiduel : 2,5 g/l.

Couleur : rouge violacé très intense.

Arôme : nez complexe avec des arômes de fruits rouges et noirs comme la cerise, la prune et la confiture, typiques du Malbec. En même temps, des notes épicées et des notes de vanille, tabac, café et chocolat témoignent de son passage en barrique.

Bouche : les fruits noirs et les tanins du Cabernet Franc viennent compléter cette parfaite combinaison pour donner naissance à un vin complexe, élégant et très concentré.

Mets/accords: excellent pour accompagner des viandes grillées.

Service : servir à 20°C.