

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA CHENIN DULCE NATURAL

2017



ORIGEN Santa Rosa, Mendoza, Argentina

COSECHA Manual

ALCOHOL	TOTAL	RESIDUAL
7.5 % vol.	ACIDITY: 7.4 g/l	SUGAR: 73,3 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación con levaduras seleccionadas. Fermentación en frío.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo verdoso de mediana intensidad

Aroma: Las principales notas aromáticas de este vino son durazno blanco, damasco, hierbas frescas y algunas notas cítricas como limón y pomelo.

Sabor: En el sabor se distinguen una entrada dulce, notas cítricas, con un buen equilibrio entre la acidez y el azúcar natural. Es justamente el azúcar natural el que le da untuosidad y largo final.

Rubén Ruffo / winemaker