

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Santa Julia Magna Corte 20160207
Vinícola	Bodega Santa Julia
Safra	2011
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	50% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 10% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês (de primeiro, segundo e terceiro usos), com mais um mínimo de 10 meses de repouso em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este belo exemplar argentino é um blend entre três variedades, cada uma proveniente de uma micro-região dentro de Mendoza: Cabernet Sauvignon (La Consulta), Malbec (Agreglo) e Syrah (Santa Rosa). Amadurece por 10 meses em barricas de carvalho francês (de primeiro, segundo e terceiro usos), com posterior estágio nas caves da vinícola. É um vinho de ótima complexidade aromática, exibindo frutas vermelhas e negras bem maduras, além de notas de baunilha, chocolate, tabaco e tostado. Na boca se mostra potente e estruturado, com taninos vigorosos e maduros, boa acidez, grande concentração de fruta e um final de ótima persistência. Não por menos que é o vinho ícone da Bodega. Aproveite!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras bem maduras, com notas de baunilha, chocolate, tabaco e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e estruturado, com taninos vigorosos e maduros, boa acidez, grande concentração de fruta e final de ótima persistência



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO