VINUM·DAY
est. 2014

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 (Agrelo) 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