

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Santa Julia Reserva Cabernet Sauvignon
Vinícola	Santa Julia
Safra	2016
País	Argentina
Região	Valle de Uco - Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	parte do vinho amadurece em barricas de carvalho francês por 10 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma excelente vinícola Santa Julia (criada por José Zuccardi em homenagem à sua única filha, Julia), é uma empresa admirada em toda a Argentina não apenas pela grande qualidade de seus vinhos, mas também pelo seu trabalho de sustentabilidade, sendo a primeira vinícola do país com uma certificação Fair for Life). Neste vinho da linha Reserva (10 meses em barricas de carvalho francês), como uvas são Vale do Uco, terroir da maior altitude média de Mendoza que aparece destacada, ano após ano, cada vez mais, usando a referência em vinhos de alta gama. Na sua degustação, não temos aromas olfatos de frutas negras e maduras (ameixa, groselha, amora e cassis), xarope de morango, alcaçuz e notas florais (violetas) e vegetais (grama cortada). Em boca tem boa estrutura, com taninos firmes e finos, acidez e corpo na medida certa. Sabores de frutas negras maduras (ameixa e groselha), com notas de tabaco, chocolate amargo e cedro. Realmente trata-se de um ótimo exemplo de variedade em solo mendocino!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (ameixa, groselha, amora e cassis), xarope de morango, alcaçuz e notas florais (violetas) e vegetais (grama cortada)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos firmes e finos, acidez e corpo na medida certa. Sabores de frutas negras maduras (ameixa e groselha), com notas de tabaco, chocolate amargo e cedro

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



CULINÁRIA