

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Santa Julia Reserva Malbec
Vinícola	Santa Julia
Safra	2016
País	Argentina
Região	Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parte do vinho amadurece em barricas de carvalho francês por 10 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	-
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Santa Julia é uma vinícola criada por José Zuccardi em homenagem à sua única filha - Julia. Com uma filosofia naturalista, uma empresa que tem sustentabilidade como um todo: o vinho não é apenas o resultado da terra, o clima e a variedade cultivada, mas também das pessoas que interferem na sua elaboração. Desta forma, em 2013, foi a primeira vinícola argentina a receber a certificação Fair for Life, que assegura aos consumidores que a empresa cumpre diversas regras de qualidade e que todos os trabalhadores da cadeia produtiva gostam de boas e justas condições de trabalho. Produzido com uvas obtidas no Vale de Uco e vinificado com leveduras indígenas, ou vinho expresso na taça fielmente no seu terroir de altitude: nenhum olfato traz aromas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, groselha e ameixa), especiarias doces (alcaçuz e baunilha), com leves notas defumadas e minerais. No palato temos boa estrutura e ótimo frescor, taninos macios e amadurecidos, sabores de frutas negras maduras (ameixa) complementados por notas de especiarias, tabaco e um leve toque refrescante (canela). É um ótimo vinho, aqueles que sempre precisam de mão, pois é garantia de sucesso nas mais variadas ocasiões. Aproveite o excelente preço e garanta diversas garrafas para sua adega!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, groselha e ameixa), especiarias doces (alcaçuz), baunilha e notas defumadas e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura e frescor, taninos macios e aveludados, com sabores de frutas negras maduras (ameixa) complementadas por notas de especiarias, de tabaco, baunilha e um leve toque refrescante (canela)

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