

SANTA JULIA - Mountain Blend ARGENTINE



SPÉCIFICATIONS



DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

APPELLATION

Uco Valley, Mendoza

CÉPAGE

70% Malbec, 30% Cabernet

Franc

MILLÉSIME

2017

PRODUCTEUR

[Bodega Santa Julia](#)

SITE WEB DU PRODUCTEUR

www.santajulia.com.ar

VINIFICATION

Une vinification classique pour le vin rouge. Les raisins proviennent des vignobles de Santa Julia. Apportés à la cave rapidement, la fermentation commence avec l'ajout de levures sélectionnées. Suit ensuite une macération du jus avec les peaux pendant 20 jours. Une partie du vin est élevé en barriques de chêne français pendant 10 mois, le reste est élevé en cuves inox. Tout est ensuite assemblé avant l'embouteillage.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur rouge violacé moyennement intense.

OLFACTIF

Arômes complexes rappelant les baies sauvages rouges et noires, telles que cerises, prunes et confiture de fruits rouges. On trouve aussi quelques notes de feuilles de tomates et d'épices apportées par le Cabernet Franc.

GUSTATIF

En bouche, le Cabernet Franc apporte le côté fruits noirs et les tanins, ajoutant ainsi de la complexité dans ce vin élégant très concentré.

PRIX ET DISTINCTIONS

Decanter: 91 pts (millésime 2018)

>

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Viandes Blanches, Volailles

CODE SAQ 13675891

18³⁵\$