



BODEGA
SANTA JULIA

TENSIÓN LA RIBERA CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC



País/ Região/ Sub-região

Argentina/ Mendoza/ Vale de Uco



Vinhedo

Zona de solos franco-arenosos profundos, com um microclima temperado fresco devido à sua altitude de 1000 m acima do nível do mar é o local em que se encontra as vinhas de cabernet sauvignon. Solos heterogêneos, de origem fluvial nas margens do rio Tunuyán, muito pedregosos são plantadas as vinhas de cabernet franc.



Uva

70% Cabernet Sauvignon e 30% Cabernet Franc



Safra

2022



Teor alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação clássica a frio durante 5 dias entre 25 e 27° C. Maceração por 20 dias com as peles com délestage (trasfega) e pigéage (empurrar para

baixo) diários. Produto da fermentação malolática em tanque. Cada vinho foi envelhecido em barris franceses de primeiro e segundo usos por 12 meses antes da mistura final.



Notas de Degustação

Cor vermelha intensa. Aromas de frutos vermelhos acompanhados de especiarias e ervas que lhe conferem uma grande sensação de frescura. O barril de carvalho dá ao vinho notas de tabaco e baunilha. Boa estrutura na boca.



Harmonização

Combina com carnes vermelhas, molho a base de queijo, pratos apimentados e queijos curados.



Sobre a Vinícola

A história da Bodega Santa Julia começou em 1950, quando o Eng. Alberto Zuccardi experimenta num vinhedo novos sistemas de irrigação na região de Maipú, em Mendoza. Com esta criação decide apostar na produção de castas de elevada qualidade. Julia, sua única filha, nasce em 1982 e as primeiras exportações da marca Santa Julia, em sua homenagem, acontecem em 1990 quando Ruben Ruffo torna-se enólogo e responsável pelos vinhos. Em 1995, no vinhedo de Santa Rosa plantam variedades não tradicionais no país como: Caladoc, Ancellotta, Graciano, Bourbulenc, Aglianico, Albariño, Falangina, etc. Dois anos depois, acontece a inauguração da pequena adega experimental para realizar microvinificações. As novas gerações gradualmente se juntam à empresa a partir dos anos 2000 e torna-se a primeira vinícola a abrir um centro de visitantes com restaurante próprio. Com o objetivo de produzir vinhos da forma mais natural possível, consegue a primeira certificação de vinhas biológicas em 2004. Mas, apenas em 2013, dois dos principais vinhedos são certificados Fair For Life. Apostam cada vez mais na sustentabilidade e no cuidado com o meio ambiente, por isso, em 2020, lançam a linha de vinhos naturais.