



BODEGA  
**SANTA JULIA**

# TENSIÓN LA RIBERA MALBEC / PETIT VERDOT



## 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 malbec. Solos heterogêneos, de origem fluvial nas margens do rio Tunuyán, muito pedregosos são plantadas as vinhas de petit verdot.



## Uva

90% Malbec e 10% Petit Verdot



## Safra

2022



## Teor alcoólico

15%



## 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 vermelho profundo e vivo com tons azulados. Nariz apresenta frutos vermelhos como ameixas, amoras, cerejas, integrados com aromas de estágio em barricas como baunilha, chocolate e tabaco. Na boca é sedoso, com boa estrutura, com forte presença de frutos vermelhos, taninos macios e final doce e longo.



## Harmonização

Combina com carnes vermelhas assadas, massas recheadas, queijos duros e semiduro e defumados.



## 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.