



BODEGA
SANTA JULIA

TEXTUAL ALBARIÑO



País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza/ Vale de Uco



Vinhedo

Solos heterogêneos, de origem fluvial nas margens do rio Tunuyán, muito pedregosos.



Uva

100% Albariño



Safra

2022



Teor alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação entre 14 e 16° C, com leveduras nativas. Envelhecido em tanques de aço inoxidável durante 5 meses com battonage uma vez por semana.



Notas de Degustação

Cor amarelo brilhante, com reflexos dourados e verdes. Aromas de frutas brancas, tropicais e florais. Sabor suave com acidez equilibrada, vinho encorpado.



Harmonização

Combina com peixes, frutos do mar, aves, saladas e gastronomia oriental.



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.