

SANTA JULIA BODEGA











17,15\$

* Prix de détail suggéré

BODEGA
SANTA JULIA

Santa Julia Coleccion Bonarda 2021

 Biologique  Biodynamique  Durable  Végan

 Code produit	14500508
 Prix licencié	14.88\$
 Conditionnement	12x750ml
 Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
 Statut	Disponible
 Type de produit	Vin tranquille
 Pays	Argentine
 Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
 Région	Mendoza
 Cépage(s)	Bonarda 100 %
 Couleur	Rouge
 Taux de sucre	1.8
 Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Bodega Santa Julia appartient à la famille Zuccardi depuis sa création en 1950 par Alberto Zuccardi. Elle est installée au coeur de la Vallée du Mendoza. Depuis 2004, plusieurs de ses parcelles sont certifiées biologiques et possèdent également la certification 'Fair for life', qui est gage d'un développement durable des activités socio-économiques du vignoble.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde et intense aux reflets violets. Arômes intenses et attrayants de cerises et de fraises. Finale douce et persistante en bouche. Se marie bien avec tout type de viandes grillées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification rouge classique, avec pré-fermentation à froid et ensemencement de levures sélectionnées entre 25 et 27°C, et une macération de 15 jours sur le marc, avec pigeage et délestage périodiques. Fermentation malolactique en cuve. Aucun élevage.

