

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

ALTA MAGNOLIA - PREMIUM BLEND

Composición: 80% Malbec – 20% Syrah

Zona de producción: Tunuyán, Vista flores.
Mendoza, Argentina.

Vinificación

Las uvas son cosechadas y seleccionadas manualmente seguido de un despalillado.

Maceración fría durante 2 días a 8° C.

Fermentación durante 14 días a temperatura controlada con remontajes diarios.

Descube y prensado.

Fermentación maloláctica en tanque.

Crianza

En barrica de roble Americano durante 12 meses a temperatura controlada.

Estabilización, filtración y embotellado.

| ALCOHOL | AZÚCAR RESIDUAL | ACIDEZ TOTAL | PH |
|---------|-----------------|--------------|-----|
| 13,6% | 3,75 g/l | 5,6 g/l | 3,7 |

Notas de cata:

Vino color rojo con destellos violáceos, a la vista brillante e intenso. Su complejidad aromática destaca sobre todo frutas rojas y negras entrelazadas finamente con notas a vainilla, cuero y chocolate que provienen de su reposo en roble. Boca amable, con buena estructura gracias a sus taninos redondos y equilibrados. Largo final en boca.

Premios

Alta Magnolia - 2020

91 puntos – James Suckling

91 puntos, Medalla de plata - IWSC

Medalla de plata - Concours Mondial De Bruxelles

90 puntos - Vinous

Alta Magnolia - 2021

Medalla de Plata – Usa Wine Ratings

