

finca magnolia

NATURALEZA VIVA



BLEND DE BLANCAS

Varietales: 65% Chardonnay – 35% Sauvignon Blanc.

Zona de producción: Lulunta, Maipú. Mendoza, Argentina.

Elaboración del vino

Recolección manual de las uvas

Recepción y prensado suave

Descube

Fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada

Crianza sobre lías finas

Ensamblaje

Estabilización

Filtración

Embotellado.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
12,2%	2 g/l	5,7 g/l	3,45

Notas de cata

Entre paisajes increíbles, nace este blend de Chardonnay y Sauvignon Blanc. Presenta un color amarillo brillante con marcados tonos verdes. Aromas muy delicados, con algunas notas cítricas como el pomelo se entremezclan con toques florales. En boca una entrada suave, muy fresco y equilibrado.