

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

BONARDA ROSE

Varietales: 100% Bonarda

Zona de producción: Valle Central, San Martín, Junín, Rivadavia

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
12,5%	2 g/l	6,3 g/l	3,4

Notas de cata

Este refrescante rose presenta un bello y delicado color rosado con tonos rojizos. Aromas muy elegantes de fresa y frambuesa, expresando frescura tanto en nariz como en boca. En boca tiene una entrada untuosa y una acidez equilibrada que aporta estructura con armonía, con sabores persistentes que se prolongan hasta el final.

