

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

CABERNET SAUVIGNON

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

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

Elaboración del vino

Cosecha manual de las uvas

Recepción y despalillado

Maceración en frío

Fermentación a temperatura controlada con levaduras seleccionadas

Prensado

Fermentación maloláctica natural.

Armado del corte

Estabilización, filtración y embotellado.

ALCOHOL	AZUCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
13%	2,50 g/l	5,20 g/l	3,7

Notas de cata

Este vino muestra un color rojo intenso y brillante en la copa. En nariz hay una expresión afrutada que recuerda a las moras con sutiles especias y pimientos frescos típicos de la varietal. En boca es muy agradable, con taninos dulces, buena estructura y final persistente.

Premios

Cosecha 2019: 92 points – *Vinus*

Cosecha 2020: Medalla de Oro – *Mundus Vini*

Cosecha 2021: 91 points – *James Suckling*

