

# finca magnolia

NATURALEZA VIVA

## MAGNOLIA NEGRA CABERNET SAUVIGNON

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Zonas de producción:** Las Compuertas, Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

### Elaboración del vino

Recepción y despalillado

Maceración en frío durante 24 horas

Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas

Remontajes controlados, descube y prensado

Fermentación maloláctica natural

Crianza del 40% del vino en barricas de roble francés durante 6 meses

Estabilización, filtración y embotellado.

Estiba de 3 meses en botella.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
13,7%	4 g/l	5,80 g/l	3,7

### Notas de cata

Presenta un color rojo intenso en copa. En nariz, la pimienta negra acentúa un núcleo brillante de fruta roja, con aromas secundarios de vainilla y caramelo procedentes de la crianza en roble. Un vino agradable, con taninos redondos y acidez equilibrada.

### Premios

*Cosecha 2020: Medalla de Bronce – The Global Cabernet Sauvignon Masters*

