

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

MAGNOLIA NEGRA MALBEC

Varietales: 100% Malbec.

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
13,2%	4 g/l	5,80 g/l	3,7

Notas de cata

Deslumbra su intenso color rojo violáceo. Aromas de frutos rojos, ciruela, mora y cereza en nariz. La crianza en roble aporta complejidad aromática y notas de vainilla. Taninos dulces y aterciopelados que dejan una agradable sensación en el paladar. Final largo y persistente.

Premios

Cosecha 2020: 90 puntos - James Suckling