

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

MALBEC

Varietal: 100% Malbec

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	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
13,5%	3,5 g/l	5,60 g/l	3,65

Notas de cata

A la vista destaca su intenso color rojo con reflejos violáceos. El bouquet muestra hermosas frutas negras y rojas que recuerdan a cerezas y ciruelas, con sutiles notas florales. En boca los taninos son suaves y están bien integrados, con un final dulce y satisfactorio.