

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

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

Elaboración del vino

Cosecha manual

Despallado y prensado al llegar a bodega

Fermentación entre 24°C y 27°C con un período total de maceración de 20 días.

Fermentación maloláctica,

Estabilización por frío

Filtración antes del embotellado

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
13%	4,2 g/l	5,5 g/l	3,65

Notas de cata

Con un hermoso color rojo intenso de buena intensidad en la copa, este Cabernet Sauvignon orgánico presenta una nariz especiada típica de la variedad, con pimienta roja, canela y sutiles notas florales y afrutadas. Esta complejidad especiada y floral también se encuentra en el paladar generando un buen volumen en boca con un final persistente.

