

# finca magnolia

NATURALEZA VIVA



## CHARDONNAY ORGÁNICO

**Varietales:** 100% Chardonnay

**Zona de producción:** Rivadavia  
(Mendoza)

### Elaboración del vino

Cosecha manual

Despalillado y prensado al llegar a bodega

Fermentación entre 15°C y 17°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%	2,5 g/l	5,6 g/l	3,25

### Notas de cata

Este Chardonnay ecológico muestra un color amarillo brillante y claro con reflejos dorados. En nariz encontramos fruta tropical junto con plátano, melocotón blanco y piña, acentuados por sutiles notas florales. En boca se disfruta de una entrada suave y fresca con buena persistencia al final.