

finca magnolia

NATURALEZA VIVA



MALBEC ORGÁNICO

Varietal: 100% Malbec.

Zona de producción: Maipú (Mendoza)

Elaboración del vino

Cosecha manual

Despalillado 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
13,8%	4,5 g/l	5,5 g/l	3,7

Notas de cata

Un bello color rojo rubí con brillantes reflejos violáceos y una buena intensidad hacen de este malbec ecológico un gran ejemplo de la varietal. En nariz destacan los aromas a frutos rojos que recuerdan a la mermelada de ciruelas dulces. En boca, sus suaves taninos aportan a este vino una acidez bien equilibrada y un agradable final persistente.