

finca magnolia

NATURALEZA VIVA

BLANCO DULCE NATURAL

Varietal: 100% Chenín.

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
9%	39 g/l	5,9 g/l	3,65

Notas de cata

Este vino dulce elaborado al 100% con uvas Chenin presenta un color amarillo con reflejos verdosos. En nariz es expresivo con notas de frutas tropicales y florales. Muy refrescante con una sensación untuosa en boca, acidez equilibrada y un carácter muy delicado.

