

# finca magnolia

NATURALEZA VIVA



## SYRAH

**Varietal:** 100% Syrah.

**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
12,6%	3,5 g/l	5,9 g/l	3,65

### Notas de cata

Nuestro Syrah presenta en copa un color rojo rubí con matices violáceos. En nariz el vino es muy elegante y se aprecian aspectos de especias y frambuesa, además de otros frutos rojos típicos de la varietal. La entrada en boca es agradable y atractiva con un paladar medio redondo pero bien estructurado. Final medio-largo.