

finca magnolia

FLORES DE UM MUNDO ATEMPORAL

MAGNOLIA NEGRA CABERNET SAUVIGNON

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Área de produção: Las Compuertas, Luján de Cuyo.
Mendoza, Argentina.

Vinificação

Colheita manual de uvas e transferência em silos.

Desmontagem e maceração a frio.

Fermentação a temperatura controlada em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas.

Prensagem

Fermentação maloláctica natural.

Envelhecido em barris de carvalho francês de segundo uso por 8 meses.

Mistura, filtração e fracionamento.

Armazenado por 3 meses em garrafa.

ÁLCOOL	AÇÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
13,7%	4 g/l	5,8 g/l	3,7

Notas de degustação

Apresenta uma cor vermelha intensa na taça. No nariz, a pimenta preta acentua um núcleo brilhante de frutas vermelhas, com aromas secundários de baunilha e caramelo provenientes do envelhecimento em carvalho. Um vinho agradável, com taninos redondos e acidez equilibrada.

Prêmios

2020 – Medalha de Bronze, “Global Cabernet Sauvignon Masters”

