

finca magnolia

FLORES DE UM MUNDO ATEMPORAL

MAGNOLIA NEGRA MALBEC

Varietal: 100% Malbec.

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
13,2%	4 g/l	5,8 g/l	3,7

Notas de degustação

Se destaca por sua intensa cor violeta avermelhada. Aromas de frutas vermelhas, ameixa, amora e cereja no nariz. O envelhecimento em carvalho acrescenta complexidade aromática e notas de baunilha. Os taninos doces e aveludados deixam uma sensação agradável no paladar. Final longo e persistente.

Prêmios

Zafra 2020 - 90 pontos, James Suckling

