

# finca magnolia

FLORES DE UM MUNDO ATEMPORAL

## CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO

**Varietais:** 100% Cabernet Sauvignon

**Área de produção:** Lunlunta, Maipú. Mendoza, Argentina.

### Vinificação

Colheita manual das uvas.

Desengace e prensagem na chegada à vinícola.

Fermentação entre 24°C e 27°C com um período total de maceração de 20 dias.

Fermentação malolática.

Estabilização a frio

Filtração antes do engarrafamento

ÁLCOOL	AÇÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL	PH
13%	4,2 g/l	5,5 g/l	3,65

### Notas de degustação

Com uma bela cor vermelha profunda de boa intensidade na taça, esse Cabernet Sauvignon orgânico apresenta no nariz um aroma de especiarias, típico da variedade, com pimenta vermelha, canela e sutis notas florais e frutadas. Essa complexidade picante/floral também é encontrada no paladar. Bom volume em boca com um final persistente.

