

finca magnolia

FLORES DE UM MUNDO ATEMPORAL



CHARDONNAY ORGÂNICO

Varietais: 100% Chardonnay

Área de produção: Rivadavia, 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%	2,5 g/l	5,6 g/l	3,25

Notas de degustação

Esse Chardonnay orgânico tem uma cor amarela clara e brilhante com reflexos dourados. No nariz, encontramos frutas tropicais, como banana, pêssigo branco e abacaxi, acentuadas por sutis notas florais e uma entrada suave e fresca com boa persistência no final.