

finca magnolia

FLORES DE UM MUNDO ATEMPORAL



MALBEC ORGÂNICO

Varietais: 100% Malbec

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
13,8%	4,25g/l	5,5 g/l	3,7

Notas de degustação

Bela cor vermelha com reflexos violeta brilhante e boa intensidade fazem desse Malbec orgânico um excelente exemplo da variedade. O buquê é dominado por aromas de frutas vermelhas que lembram geleia de ameixa doce. No paladar, seus taninos suaves dão a esse vinho uma acidez bem equilibrada e um final agradável e persistente.