

finca magnolia

CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO

El antiguo árbol de Magnolia simboliza nuestro compromiso con la sostenibilidad y los planteamientos ecológicos, tanto en el viñedo como en la bodega.



Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Zona de Producción: Tupungato - Mendoza, Argentina

ELABORACIÓN DEL VINO

Cosecha manual

Despalillado y prensado al llegar a bodega

Fermentación entre 24°C y 27°C con un período total de maceración de 20 días

Fermentación maloláctica

Estabilización por frío

Filtración antes del embotellado

Notas de cata

De color rojo intenso, este Cabernet Sauvignon orgánico presenta en nariz notas especiada típicas de la variedad, como pimienta roja, canela y sutiles destellos florales y afrutados. Al paladar nos brinda un volumen complejo, con un final persistente en boca.