

finca magnolia

MALBEC 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% Malbec

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 rubí con brillantes reflejos violáceos y buena intensidad hacen de este malbec orgánico un gran ejemplo del varietal. En nariz se destacan aromas a frutos rojos con notas a mermelada de ciruelas. En boca, sus suaves taninos aportan a este vino una acidez bien equilibrada y un agradable final persistente.