



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



REGIONAL TINTAS 2020

LA COMPOSICIÓN DE ESTE CORTE VARÍA SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA AÑO, ESTE CORTE EN PARTICULAR MUESTRA UNA JUGOSIDAD Y ACIDEZ ACENTUADA, CON UN PERFIL FRUTADO/HERBAL MUY INTERESANTE Y MUCHA COMPLEJIDAD DADA LA DIFERENTE CRIANZA DE SUS COMPONENTES.

COMPOSICIÓN	85% Malbec, 8% Cabernet Franc, 7% Merlot.
APPELLATION	Agua Amarga, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	Mediados de Marzo
ALTURA	1170 m.a.s.l
CONDUCCIÓN	Espaldero
RIEGO	por goteo

SUELOS: La propiedad está ubicada en la intersección del Rio Las Tunas con un suelo aluvial. Suelos sueltos con piedra y arena, con algo de grava suelta. El tipo de suelos contiene rocas de basalto de diferentes tamaños, con silicato de hierro y Magnesio lo que le confiere notas y texturas muy particulares.

VINIFICACION: Cosecha manual en canastos de 20kg. Maceración Pre-fermentativa a 8°C. Fermentación espontánea con levaduras nativas a un máximo de 26°C con 20% de racimo entero. Pissage y maceración post-fermentativa durante 25 días. El Cab. Franc tiene una guarda de 10 meses en barricas de roble frances. El Merlot está criado en huevos de hormigon.

GUARDA: Piletas de hormigon 6 meses para lograr taninos pulidos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,9%
Acidez: 5.13
PH: 3.60
Azúcar residual: 2,35

NOTAS DE CATA: Nariz austera pero compleja, fruta roja y negra con toques balsamicos y herbales como menta o eucalipto, toques minerales.

Este vino combina frescura y fineza con tensión, de cuerpo medio, taninos marcados con notas carnicas, muy bibrante, con tensión en medio de boca y taninos con una sutil textura de tiza. Tiene un retrogusto con una frezcura herbal.

