



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



OLD VINES SEMILLON 2023

Desde un viñedo de 1890, este Semillón proviene de la llamada "Primera Zona" de Mendoza, el área más tradicional donde históricamente se ha cultivado esta variedad. Aquí, los suelos con presencia de arcilla juegan un papel fundamental



COMPOSITION	100% Semillon.
APELACIÓN	Mayor Drummond, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.
COSECHA	27 Enero
ALTITUD	950 m.s.n.m.
CONDUCCIÓN	Espaldero
RIEGO	Superficial por inundación

SUELOS: Suelos poco profundos con presencia de arcilla y franco arcillosos.

VINIFICACIÓN:

Cosecha manual en cajas de 20 kg. Despalillado y molienda con una posterior maceración en frío. Prensado y fermentación en barricas nuevas de roble francés con levaduras autóctonas a 18°C durante 15 a 20 días. Contacto con lías durante todo el proceso de crianza. Fermentación maloláctica.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 12,7%
Acidez: 5.38
PH: 3.60
Azucar residual: 1,8

NOTAS DE CATA:

- Color: Amarillo pálido, muy limpio y brillante.
- Nariz: Notas frutales de durazno, con sutiles aromas a flores blancas y miel, integrados con elegantes matices de roble, como vainilla y chocolate blanco.
- Boca: Elegante y compleja, con gran profundidad y una textura untuosa. Expresivo y con un final largo y persistente.

