

MAGNA FINCA Malbec

2020

100% MALBEC

Viñedo

6.9 hectáreas Una parcela de viñedos de 35 años de antigüedad de bajo rendimiento a 1100 msnm de altura, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Elaboración

La maceración post fermentativa se determina por degustación. Fermentación maloláctica.

Crianza

18 meses en barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso y 6 meses de añejamiento en botella.



**Descorchados 93
points - 2020**



**James Suckling 90
points - 2020**



**Tim Atkin 92 points -
2020**

Enóloga

Denis Vicino

Variedades

100% Malbec

Descarga de archivos

[Foto botella](#)

[Etiqueta y contra Ml](#)

Nota de Cata

Rojo rubí con tonos azulados; la entrada en boca es exquisita, ancha; muy buena textura de taninos, redondos y dulces; fruta roja negra, ciruela roja madura, moras y cerezas. Un vino anch goloso pero fresco y bebible a la vez.

Maridaje

Perfecto para acompañar cortes jugosos de carnes rojas, com el clásico bife de chorizo argentino; va muy bien con carnes añejadas, guisos de cordero o cabrito, así como carnes cocida fuego lento y con vegetales al disco.

Especificaciones Técnicas

Alcohol: 14.5%

Acidez: 5.35 g/L

Ph: 3.68

Azúcar: 2.5 g/L