MAGNA FINCA Cabernet Sauvignon

2017

MAGNA FINCA

Magna Finca expresa la exclusividad que emerge de una propiedad con características inigualables. Finca La Anita fue el primer productor de vino en establecerse en el codiciado área de Agrelo en 1991. Como tal, entendemos cómo aprovechar los recursos de la tierra para lograr resultados excepcionales. La dedicación y el amor se aplican desde los viñedos a cada botella para transmitir la identidad de nuestro terroir.

Suelo

El suelo, de origen aluvional, está constituido por un subsuelo pedregoso donde sedimentan arena, limo y arcilla. Ese suelo es pobre en materia orgánica, limitando el crecimiento excesivo de las vides, por lo que resultan excelentes condiciones para la producción de vinos de calidad. Suelo Arcilloso moteado con limos finos. Poca presencia de carbonatos.

Clima

El clima se caracteriza por sus días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14°C y un promedio anual de lluvias de 200 mm.

Vinificación

La cosecha se realiza a mano en cajas de plástico de 20 kilos desde finales de marzo hasta principios de abril. Luego, se realiza una maceración en frío para preservar los aromas primarios. Fermentación alcohólica con levaduras nativas a 25 grados Celsius. Envejecido en barricas de roble francés durante 24 meses.

Enóloga

Soledad Vargas

Variedades

100% Cabernet Sauvignon

Paso por Madera

24 meses en barricas nuevas y de un año de uso, roble francés y americano tostado medio.

Tasting Note

Rojo rubí brillante. Aromas muy intensos típicos de Cabernet Sauvignon como pimienta, clavo y fruta madura. Las sutiles notas ahumadas y el chocolate negro de la crianza en roble añaden complejidad. Con cuerpo, suave y elegante con un final largo.

Especificaciones Técnicas

Alcohol: 14.4% vol
Acidez Volátil: 0.65 g/L
Acidez Total: 6.09 g/L pH
Azúcar Residual: 2.12 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos