

El secreto de Magnus

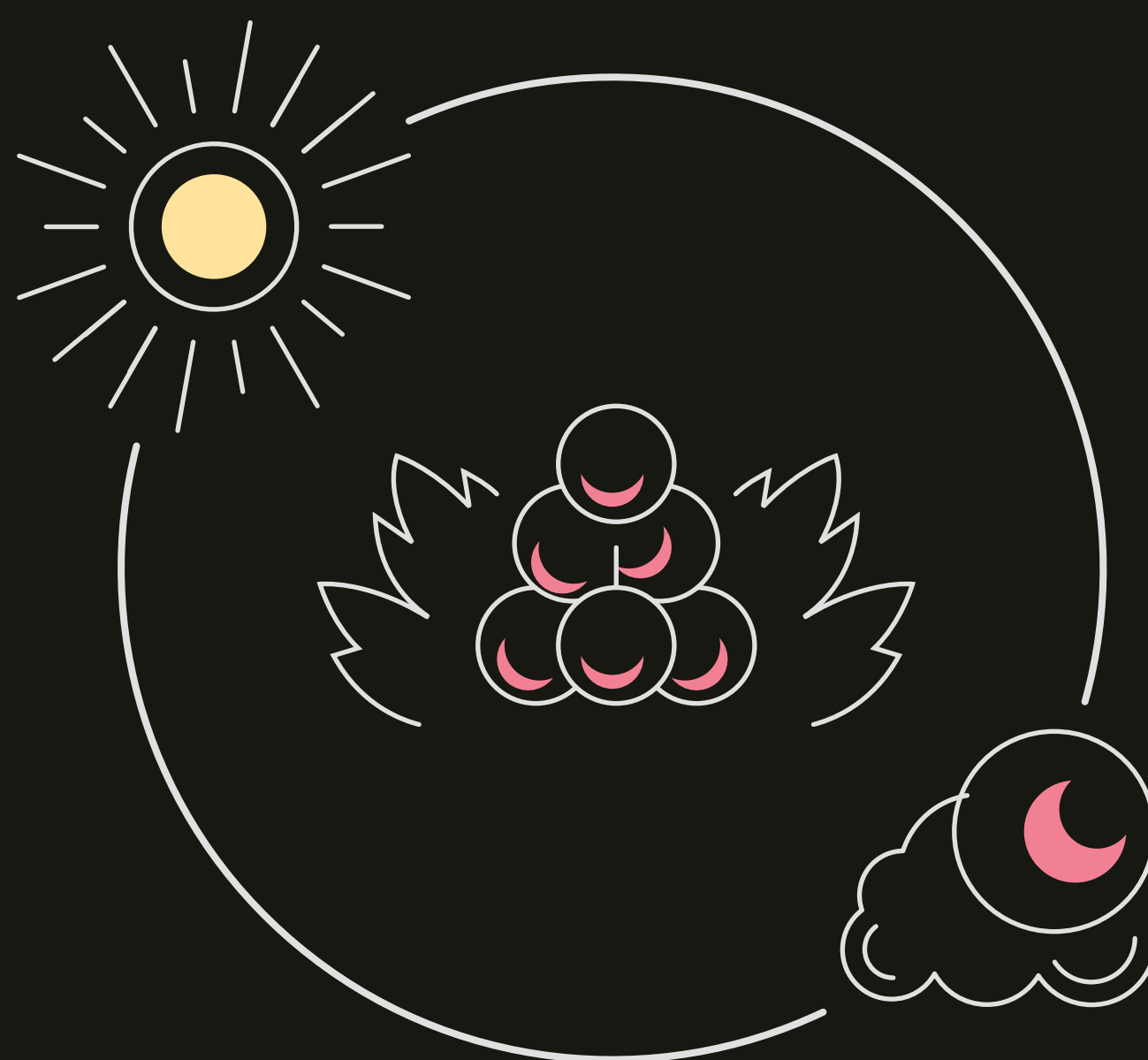


Ubicación:

En Tarija con 300 días soleados al año altitud de 1860 msnm. Radiación magnífica y amplitud térmica de 12° a 33° C

Beneficios de la altura

La radiación es mayor, como resultado hay una mejor fotosíntesis y aumenta la coloración de los granos de uva. Las temperaturas diurnas que oscilan entre los 25 y 31°C permiten alcanzar un grado alcohólico adecuado.



El frío nocturno, gracias a la altura, desarrolla su potencial en forma lenta y progresiva, elevando la acumulación de aromas y sabores en la uva.

El resultado son vinos que tienen "mucho de todo": color, acidez, alcohol, aromas, sabor... en resumen... magníficos vinos.

Nuestra bodega cuenta con plantaciones propias en distintas zonas las cuales aportan cualidades muy bien definidas dependiendo de la tierra.



Plantamos nuestras primeras vides en el Valle de Concepción a 25 km de Tarija, zona bendecida por Dios para producir uvas, bañadas por las aguas del Río Camacho en suelos francos.



Otra apuesta nuestra en la zona del Portillo suelos pobres donde las plantas sufren para dar sus mejores frutos y sale a relucir otro tipo de potencialidades.



Y finalmente en la zona de Torrecillas erigimos nuestra bodega y también plantamos vides que aportan con su suelo pedregoso, otra característica tánica.

Práctica Agrícola

Extensión de 14 Ht. (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Sangiovese, Moscatel de Alejandria y Sauvignon blanc.) Sistema de conducción espaldera, protección con malla antigranizo en buena parte. La densidad de plantación es de 2200 a 2400 plantas por hectárea.

Usamos varias **prácticas antiguas eficientes y amigables**, la reposición a las plantas con abono con **huano de chivo** en vez de fertilizantes químicos, si bien es una opción más costosa en temas económicos, también es un esfuerzo por la calidad de nuestros productos; la poda respetando la luna y respetando la creencia del trabajador del campo; el uso de caldo bordeles: un **pesticida y fungicida orgánico** a base de Sulfato de cobre y cal apagada; además se hacen las curaciones estrictamente necesarias de acuerdo a la climatología.



Estamos recuperando algunas plantas nativas que coadyuvan al medio ambiente como totora, y manteniendo árboles originarios que facilitan la interacción con la naturaleza.

Promedio Kg por planta año 2020

Cabernet Sauvignon	4.70 Kg
Merlot	4.5 Kg
Syrah	5.3 Kg
Sangiovese	5.6 Kg.
Moscatel	6.3 Kg.
Sauvignon blanco	5.1 Kg.

Cosecha es manual, en horas tempranas por motivos enológicos y por optimización energética.

Vinificación

Tradición



Innovación tecnológica



El objetivo de obtener algo único en cada añada.

Desde el 2003

Elaboramos vinos con uvas provenientes de viñedos propios, donde comenzamos a dibujar las líneas del vino que deseamos obtener. Cada botella es una promesa en complicidad con el tiempo, los aliados de nuestros vinos son la crianza y guarda, que nos permiten cumplir lo prometido.

Bodega Magnus

solo produce vinos de guarda, estabilizados año tras año sin transformaciones bruscas físicas ni químicas,

solo tiempo...

nuestro GRAN SECRETO

