



BODEGA
MALMA
PATAGONIA ARGENTINA

Malma es un vocablo de los antiguos habitantes de esta región de la Patagonia que significa **orgullo**. Orgullo por el camino recorrido y por lo hecho.

Bodega Malma, propiedad de familia Viola, pionera de la vitivinicultura en San Patricio del Chañar, rinde honor a su nombre llenándonos de orgullo con vinos que reflejan el terroño y el cuidado que ponemos en ellos.

Los vinos son elaborados exclusivamente a partir de producción propia lo que nos permite cuidar a todo el proceso. La familia, guardiana de los viñedos y los vinos, está en cada detalle.

La línea **Reserva de Familia** logra vinos en los que el terroño está presente junto con la fruta y que a la vez tienen una crianza destinada a aportar complejidad y longevidad.



RESERVA DE FAMILIA CABERNET SAUVIGNON 2017

VIÑEDO

Región: San Patricio Del Chañar - Patagonia Argentina

Latitud: 39° latitud sur.

Clima: Grandes amplitudes térmicas. Baja humedad ambiente, vientos constantes y escasas precipitaciones.

Tipo y composición del suelo: Terraza pleistocénica antigua. Suelos no muy profundos y bien drenados. Fragmentos gruesos.

ENOLOGÍA

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Fermentación: 20 días, tradicional con temperatura controlada 26-28°C.

Crianza: 4-6 meses en roble 40% del vino.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí

Aroma: frutado con aroma a frutas maduras, especiado y en el fondo un sutil aroma a tabaco.

Boca: de entrada sucrosa, con buen volumen en boca y estructura gracias los taninos redondeados por el juego con el roble. Vino amable con largo final de boca.

ALCOHOL 14,3% Vol.	ACIDEZ 5,32 g/l	AZÚCAR 3,59 g/l	pH 3,65
-----------------------	--------------------	--------------------	------------



malmawines