

MALMA FINCA LA PAPAY

PINOT NOIR 2014

*"Hemos logrado nuestro sueño: poner dentro de cada botella,
el silencio, el color y el misterio de este valle remoto."*

Patagonia Argentina



EN LENGUA MAPUCHE, MALMA SIGNIFICA ORGULLO.

Elegimos llamar "Finca La Papay" a esta primera generación de Malma, en homenaje a una mujer visionaria que, a principios del siglo XX, eligió esta tierra patagónica para hacer realidad sus sueños de familia y prosperidad.

VIÑEDOS

Patagonia Argentina (39° Latitud Sur - 300 msnm), Neuquén, San Patricio del Chañar, Ruta 7, Picada 15. Sup.

Viñedo: 162 has. Año de Plantación: 2001.

Precipitaciones: 197 mm/año. Amplitud Térmica: 20°C.

Vides irrigadas por goteo en espaldero alto conducido mediante cordón bilateral con brotes posicionados verticalmente.

COMENTARIOS

Cosecha manual, selección de racimos y descobajado. Maceración y fermentación tradicional a 26°/28° C durante 14/16 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida. Conservación en tanques de acero inoxidable durante 9 meses. El 20% del vino es conservado en roble francés y americano por 6 meses. Estiba mínima en botella: 2 meses.

NOTAS DE CATAS

Color rojo brillante. Se destacan frutas rojas como frutillas y ciruelas maduras. En boca frutado con toques de especias y vainilla aportado por el leve paso por madera. Vino suave y elegante.

ALCOHOL 13,5 %

ACIDEZ 5.4 g/l

pH 3.6

VIÑEDOS DE LA PATAGONIA S.R.L.

Ruta 7. Picada 15. San Patricio del Chañar
Neuquén. Patagonia Argentina
Tel.: 0299 4897500 - 0299 4897600
E-mail: info@bdfm.com.ar
Facebook: Bodega Malma
Twitter: @MalmaWines



BODEGA
MALMA
PATAGONIA ARGENTINA