

P15

MALBEC 2014

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

Patagonia Argentina



P15 recuerda el nombre de una de las tantas antiguas carreteras de piedras y polvo que recorren el árido paisaje de la Patagonia, y que atraviesa nuestros viñedos en San Patricio del Chañar. Frescos, jóvenes, frutados y expresivos, cada uno de ellos expresa su personalidad varietal patagónica única.

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 a 26°/28° C durante 10/12 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida.

Conservación en tanques de acero inoxidable durante 8 meses.

El 10% del vino tiene paso por madera durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color violáceo intenso. Aromas a frutas rojas especialmente guindas y ciruelas con un toque sutil de violetas. Vino de estructura media, taninos suaves con notas de vainilla aportado por el leve paso por madera. Vino elegante y armónico.

ALCOHOL 14.4 %

AZUCAR 1.80 g/l

ACIDEZ 5.20g/l

pH 3.65

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