

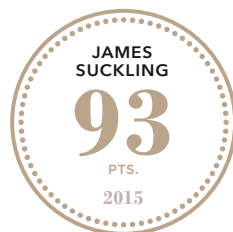


BODEGA
MALMA
PATAGONIA ARGENTINA

Malma es un vocablo que en el dialecto de los antiguos pobladores de la Patagonia significa *orgullo*. Orgullo por nuestro origen y lugar pertenencia, por nuestro trabajo y sus frutos, por ser la familia pionera en la región.

La línea **Universo** rinde homenaje a la inmensidad patagónica reflejada en los cielos estrellados que nos recuerdan lo pequeño y efímero de nuestra existencia y nos llenan de asombro y humildad ante el cosmos.

Esa misma naturaleza que nos da los frutos para que podamos elaborar vinos únicos que reflejen la identidad del terroño patagónico.



UNIVERSO

BLEND 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.

Primavera 2016: Seca, fría que generó rendimientos bajos y gran concentración.

Verano 2017: templado y seco. Otoño largo, sin heladas tempranas.

Tipo y composición del suelo: Suelos bien drenados, poco profundos de fragmentos gruesos. Familia franco esqueléticos y arenoso sobre franco esquelético. No sódicos.

ENOLOGÍA

Varietal: Malbec- Cabernet Sauvignon

Elaboración: Cosecha manual, descobajado y selección de granos.

Maceración y fermentación tradicional a 26°/28° C durante 28 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida.

Conservación en roble francés durante 12 meses.

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 y estructura gracias los taninos redondeados por el juego con el roble. Vino amable con largo final.

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