



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

MALBEC 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 100%

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 intenso con destellos violáceos. Profundo y brillante.

Aroma: Buena intensidad aromática, frutado, aroma a ciruela. Destacan las violetas. La crianza en barricas aporta notas a cedro y tostado sutiles.

Boca: De buen volumen, con una entrada sucrosa y de final largo. Buena estructura y acidez equilibrada.

ALCOHOL
14% Vol.

ACIDEZ
5,31 g/l

AZÚCAR
3,5 g/l

pH
3,65



malmawines