

MALMA CUVEE RESERVE

EXTRA BRUT

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

Patagonia Argentina



PARA ELABORAR UN GRAN VINO

hacen falta un viñedo excepcional, la expresión de un terruño particular y la personalidad de una familia comprometida con el resultado final. Solo cuando estos factores se combinan armoniosamente se alcanzan niveles superlativos.

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 cordon bilateral con brotes posicionados verticalmente.

COMENTARIOS

Cosecha selectiva manual en canastos de 15 kg transportados a la Bodega en cajas plásticas de 20 kg. Prensado de uvas enteras (presión ≤ 1 bar). Decantación del mosto durante 48 hs a 10° C. Fermentación a 14°-16° C durante 12 días con levaduras seleccionadas. Conservación en tanques de acero inoxidable durante 8 meses. Segunda fermentación mediante método champenoise durante 21 días a 14°-16° C. Tiempo sobre lías de 9 meses. Licor de expedición: con dosaje. Estiba mínima en botella de 3 meses previa a la comercialización.

NOTAS DE CATAS

Color amarillo intenso con tonos dorados; burbujas pequeñas y persistentes. En su aroma se destacan frutos rojos, cítricos, acompañados con notas de tostado y nuez debido al contacto del vino con las lías. Vino fresco con una delicada acidez y suave final.

ALCOHOL 13%

ACIDEZ 6.70 g/l

PH 3.20

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