**MALMA** FINCA LA PAPAY

PINOT NOIR 2014

*"Temos atingido nosso sonho: colocar dentro de cada garrafa o silêncio, a cor e o mistério desse vale remoto".*

*Patagônia Argentina*

# NA LÍNGUA MAPUCHE, MALMA SIGNIFICA ORGULHO.



Decidimos chamar de "Finca La Papay" essa primeira geração

de Malma em homenagem a uma mulher visionária que, no começo do século XX, escolheu essas terras patagônicas para concretizar seus sonhos de família e prosperidade.

# VINHEDOS

Patagônia Argentina (39º Latitude Sul - 300 msnm), Neuquén, San Patricio del Chañar, Ruta 7, Picada 15. Sup.

Vinhedo: 162 has. Ano de plantação: 2001. Precipitação: 197 mm/ano. Amplitude térmica: 20ºC.

Videiras verticais altas irrigadas por gotejamento conduzido mediante cordão bilateral com brotos posicionados verticalmente.

# COMENTÁRIOS

Colheita manual, seleção de cachos e desengace. Maceração e fermentação tradicional a 26º/28º C durante 14/16 dias com fermentos selecionados. Fermentação malolática cumprida.

Conservação em tanques de aço inoxidável durante 09 meses. 20% do vinho é conservado em carvalho francês e americano por 06 meses. Estágio mínimo em garrafa: 02 meses.

# NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha brilhante. Destacam frutas vermelhas como morango e ameixa madura. Na boca ele é frutado com toques de especiarias e baunilha contribuídos pela leve passagem pela madeira. Vinho suave e elegante.

ÁLCOOL 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. Patagônia Argentina

Fone: 0299 4897500 - 0299 4897600

E-mail: info@bdfm.com.ar

Facebook: Bodega Malma

Twitter: @MalmaWines