

MALMA FINCA LA PAPAY

SAUVIGNON BLANC 2014

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

Patagonia Argentina



EN LENGUA MAPUCHE, MALMA SIGNIFICA ORGULLO.

Elegimos llamar “Finca La Papay” a esta primera generación de Malma, en homenaje a una mujer visionaria que, a principios del siglo XX, eligió esta tierra patagónica para hacer realidad sus sueños de familia y prosperidad.

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 manual, selección de racimos y descobajado. Maceración en prensa neumática por 6 horas a 10° C. Decantación del mosto durante 48 horas a 10° C. Fermentación a 14°/16° C durante 12 días con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATAS

Color amarillo brillante, casi transparente, con tonalidades verdosas. Aromas combinados de frutas tropicales; cítricos como pomelo rosado y un toque de ruda.

Vino fresco con equilibrada acidez y suave final.

ALCOHOL 13,5%

ACIDEZ 6.78 G/L

pH 3.10

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