**MALMA** RESERVA DE FAMILIA

CABERNET SAUVIGNON 2011

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

*Patagônia Argentina*

# PARA ELABORAR UM GRANDE VINHO



é necessário um vinhedo excepcional, a expressão de uma terra particular e a personalidade de uma família comprometida com o resultado final.

Só quando esses fatores são combinados harmoniosamente, são atingidos níveis superlativos.

# 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, desengace

e seleção de grãos. Maceração e fermentação tradicional a 26º/28º C durante 21 dias com fermentos selecionados.

Fermentação malolática cumprida. Conservação em tanques de carvalho francês e americano durante 12 meses.

# NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha escura intensa. Aromas a pimentão vermelho, frutos do bosque e baunilha. Na boca, ele é complexo, com toques de geleia, cogumelo seco e caramelo.

Vinho com muito boa estrutura, elegante e com final macio.

# ÁLCOOL 14,0%

ACIDEZ 5,05 G/L

pH 3,75

**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