

MALMA RESERVA DE FAMILIA

MERLOT 2012

“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 manual, selección de racimos, descobajado y selección de granos. Maceración y fermentación tradicional a 26°/28° C durante 21 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida. Conservación en roble francés y americano durante 12 meses.

NOTAS DE CATAS

Color rojo bordó intenso. Aromas a frutas rojas maduras como frambuesas y membrillos. En boca se perciben sabores a mermeladas con toques de vainilla y humo aportados por el roble. Vino de excelente concentración.

ALCOHOL 14.5%
ACIDEZ 5.15 G/L
PH 3.75

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