

P15

CHARDONNAY 2014

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

Patagonia Argentina



P15 RECUERDA EL NOMBRE DE UNA DE LAS tantas antiguas carreteras de piedras y polvo que recorren el árido paisaje de la Patagonia, y que atraviesa nuestros viñedos en San Patricio del Chañar. Frescos, jóvenes, frutados y expresivos, cada uno de ellos expresa su personalidad varietal patagónica única.

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

De color amarillo pálido y reflejos dorados. Aromas a
manzanas verdes, piña y otras frutas tropicales. Vino
fresco, con un final largo y muy agradable. Pruebe este
extraordinario Chardonnay de Patagonia.

ALCOHOL 13.50 %
ÁZUCAR 1.80 g/l
ÁCIDEZ 6.70 g/l
pH 3.30

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