P15



CHARDONNAY 2014

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

Patagônia Argentina

# P15 COMEMORA O NOME DE UMA DAS

tantas antigas ruas de pedra e pó que percorrem a árida paisagem da Patagônia e que atravessa nossos vinhedos em

San Patricio del Chañar. Frescos, jovens, frutados e expressivos, cada um deles exprime sua personalidade varietal patagônica única.

# 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 em prensa pneumática por 06 horas a 10º C. Decantação do mosto durante 48 horas a 10º C. Fermentação a 14º/16º C durante 12 dias com fermentos selecionados.

# NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela pálida com reflexos dourados. Aromas a maçãs verdes, abacaxi e outras frutas tropicais. Vinho fresco com final longo e muito agradável. Experimente este extraordinário Chardonnay da Patagônia.

ÁLCOOL 13,50%

AÇÚCAR 1,80 G/L

ACIDEZ 6,70 G/L

pH 3,30

**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