

P15

CABERNET SAUVIGNON 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 cordón bilateral con brotes posicionados verticalmente.

COMENTARIOS

Cosecha manual, selección de racimos y descobajado. Maceración y fermentación a 26°/28° C durante 10/12 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida. Conservación en tanques de acero inoxidable durante 8 meses. El 10% del vino tiene paso por madera durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Aroma complejo, varietal, se encuentran combinados especias, pimienta roja y un toque de frutas rojas. En boca se aprecian sus cualidades frutales acompañado por un toque de vainilla aportado por el leve paso por madera. Vino con buena estructura y largo final.

ALCOHOL 14,5 %

ÁZUCAR 1.8 g/l

ACIDEZ 5.00 g/l

pH 3.70

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