P15

MALBEC 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 e fermentação a 26º/28ºC durante 10/12 dias com fermentos selecionados. Fermentação malolática cumprida.

Conservação em tanques de aço inoxidável durante 08 meses. 10% do vinho é colocado em madeira durante 06 meses.

# NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor violácea intensa. Aromas de frutas vermelhas, especialmente ginjas e ameixas com um toque sutil de violetas. Vinho de estrutura média, taninos macios, com notas de baunilha contribuídas pela leve passagem pela madeira. Vinho elegante e harmônico.

ÁLCOOL 14,4%

AÇÚCAR 1,80 G/L ACIDEZ 5,20 G/L

 pH 3,65

**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