

MALMA FINCA LA PAPAY

MALBEC 2015

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

Patagonia Argentina



EN LENGUA MAPUCHE, MALMA SIGNIFICA ORGULLO.

Elegimos llamar “Finca La Papay” a esta primera generación de Malma, en homenaje a una mujer visionaria que, a principios del siglo XX, eligió esta tierra patagónica para hacer realidad sus sueños de familia y prosperidad.

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
y fermentación tradicional a 26°/28° C durante 14/16 días con
levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida.
Conservación en tanques de acero inoxidable durante 9 meses.
El 20% del vino es conservado en roble francés y americano
por 9 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matices violetas. Aromas de frutos
rojos como frambuesa fresca, ciruelas y cerezas.

En boca intensamente frutado con toques de violetas
y vainilla aportado por el paso por madera.

Vino complejo con buena estructura y taninos suaves.

ALCOHOL 14,3 %

ACIDEZ 5 g/l

PH 3.76

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