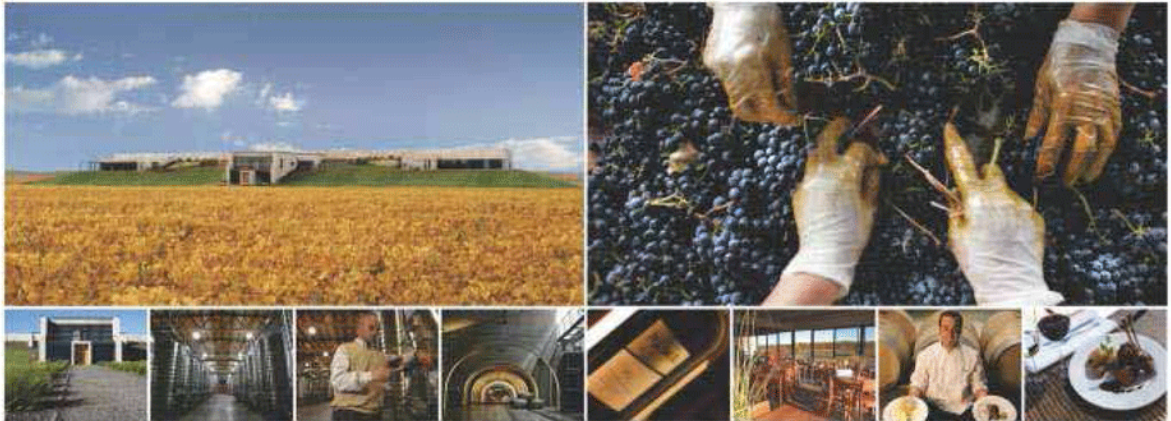


NQN

El hombre se pierde y se encuentra a si mismo parado en la inmensidad de estos parajes del sur del mundo; a veces, camina por la estepa empujado por el viento y otras, detenido por esa muralla invisible y gélida. Mira hacia los costados y ve repetido el paisaje que es siempre igual y distinto. Sólo el viento corta el silencio; y nada más. Nada, pero una nada con mayúsculas que significa un Todo, pues el hombre se encuentra con la tierra madre en su dimensión más inalcanzable, y también con un silencio hondo, donde como una isla de vida palpita en su corazón.



Malma

Pinot Noir
FINCA LA PAPAY
NON



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

PATAGONIA ARGENTINA

Malma Finca La Papay, Pinot Noir
2011 - Patagonia Argentina 6/750ml.

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 cordón 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 6 meses. Estiba mínima en botella: 2 meses.

Notas de Cata

Color rojo brillante. Se destacan frutas rojas como frutillas y ciruelas maduras. En boca frutado con toques de especias y vainilla aportado por el leve paso por madera. Vino suave y elegante.

Alcohol: 14,1 %
Acidez: 4,65 g/l
pH: 3,65



Viñedos de la Patagonia S.R.L.

Ruta 7. Picada 15. San Patricio del Chañar Neuquén, Patagonia Argentina

Neuquén. Patagonia. Argentina

E-mail: bodeganqn@bodeganqn.com.ar
www.bodeganqn.com.ar



"De la región productora de vinos más excitante de la Argentina, PATAGONIA"

PROVA DA SAFRA 2012.

Jantar harmonizado Gardeno/Mundo Sur, em 27/05/2013.