



UNIVERSO

MALBEC

La línea Universo rinde homenaje a la inmensidad patagónica reflejada en los cielos estrellados que nos recuerdan lo pequeño y efímero de nuestra existencia y nos llenan de asombro y humildad ante el cosmos.

Esa misma naturaleza que nos da los frutos para que podamos elaborar vinos únicos que reflejen la identidad del terruño patagónico.

Malma es un vocablo originario de la Patagonia que significa orgullo. Orgullo por el camino recorrido y por lo hecho.

Bodega Malma, propiedad de la familia Viola, pionera de la vitivinicultura en San Patricio del Chañar, rinde honor a su nombre llenándonos de orgullo con vinos que reflejan el terruño y el cuidado que ponemos en ellos.



VIÑEDO

Región: San Patricio Del Chañar - Patagonia Argentina.

Latitud: 39°S.

Clima: Grandes amplitudes térmicas. Baja humedad ambiente, vientos constantes y escasas precipitaciones.

Tipo y composición del suelo: Suelo eólico franco arenoso de 20 cm, con buen drenaje y rocas bastante grandes en profundidad. Los suelos tienen un contenido orgánico muy bajo.

VINIFICACIÓN

Varietal: 100% Malbec.

Fermentación: 15-20 días tradicional, con temperatura controlada 24-26°C.

Crianza: 8-12 meses en contacto con roble en conservación 60%.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo con destellos violáceos intensos.

Aroma: Frutas rojas intensas: ciruela, frutilla, cereza con ligeros toques florales. Roble muy sutil que aporta complejidad y elegancia.

Boca: Redonda, equilibrada, gran volumen e intensidad.

Final vibrante, profundo y prolongado.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR	pH
14,5% Vol.	5,80 g/l	1,80 g/l	3,67

