

Ficha Técnica

KARMA

Blanc de Malbec

2023

Región: Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.
Elaborado y embotellado en la propiedad.

Enólogo: Joaquín Martín

Viñedo: 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Selección de zonas franco arenosas. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que den uva de la más alta calidad.

Vinificación: Se cosecha muy temprano, en el mes de Febrero, para evitar al máximo la extracción de color. Se agrega el racimo entero al prensa neumática y se prensa a bajas presiones. Se clarifica el mosto lo mas posible para evitar la extracción de color. Se desborra y se trasiega a tanques de acero inoxidable donde fermenta a temperaturas controladas con el uso de levaduras indígenas.

KARMA

Somos creadores de nuestra realidad



Nota de cata: De color amarillo muy palido con reflejos grisáceos y plateados. Aromas sutiles a cerezas, frutillas y flores blancas. A medida que se abre, salen notas cítricas y mentoladas. En boca es fresco, amable, y de largo final.

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5%	Azúcar (g/l): 1.8
Acidez (g/l): 5.10	PH: 3.26

Accolades and Awards

2022 90 pts. James Suckling, Marzo 2023
2021 90 pts. James Suckling, Marzo 2022
2020 91 pts. James Suckling, Marzo 2021