

Ficha Técnica

KARMA

Malbec

2024

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: Cosecha nocturna o matutina. Fermentación en tanques de acero inoxidable a 24-26°C C° durante 10-12 días.



Somos creadores de nuestra realidad



Nota de cata: Color rojo violáceo intenso con reflejos violáceos y azules. Intensos aromas a frutas rojas maduras, como framboesa, frutilla y arándanos, se complementan con aromas a especias como tomillo, comino y nuez moscada, aportando complejidad. En boca tiene una entrada dulce y armoniosa, que luego se vuelve fresca debido a la balanceada acidez.

Datos analíticos:

Alcohol: 14%	Azúcar (g/l): 2.71
Acidez (g/l): 5.43	PH: 3.62

Accolades and Awards

- 2023 91 pts. Patricio Tapia, Descorchados 2025
- 2023 92 pts. James Suckling, Marzo 2024
- 2022 92 pts. Patricio Tapia, Descorchados 2024
- 2022 92 pts. James Suckling, Marzo 2023
- 2021 91 pts. Patricio Tapia, Descorchados 2023
- 2021 92 pts. James Suckling, Marzo 2022
- 2020 92 pts. Patricio Tapia Descorchados 2022, REVELACIÓN
- 2020 94 pts. James Suckling, Marzo 2021