

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 durante 10-12 días.

KARMA

*Somos creadores de nuestra realidad*



**Nota de cata:** Color rojo violáceo intenso con reflejos violáceos y azules. Intensos aromas a frutas rojas maduras, como frambuesa, 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