

Ficha Técnica

KARMA

Malbec

Maceración Carbonica

2024

Región: Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

Elaborado y embotellado en la propiedad.

Equipo enológico: Joaquin Martin

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 uva manual y encubada con gravedad en acero inoxidable, sin despalliar y sin moler. Elaborado mediante Maceración carbónica espontánea a una temperatura de 14°C, finalizado el tiempo de maceración, prensado de racimos directo y posterior fermentación alcohólica con levaduras indígenas. Crianza en acero inoxidable por al menos 10 meses, sin sulfitos agregados hasta embotellado. Sin filtrar, sin clarificar.

:



Nota de cata: A la vista se presenta rojizo claro brillante, en nariz predominan aromas a frutillas y cerezas, expresión de frutas rojas a lo largo de la nariz y gusto. En boca ingresa suave y jugoso, presenta una acidez equilibrada que lo hace vibrante, lineal y con permanencia en el tiempo.

Datos analíticos:

Alcohol: 13.2%	Azúcar (g/l): 2.04
Acidez (g/l): 4.56	PH: 3.65

Accolades and Awards

- 2023 90 pts. Patricio Tapia, Descorchados 2025
- 2023 91 pts. James Suckling, March 2024
- 2022 93 pts. Patricio Tapia, Descorchados 2024
- 2022 91 pts. James Suckling, March 2023
- 2021 90 pts. Patricio Tapia, Descorchados 2023