

Ficha Técnica

KARMA  
Malbec  
Maceración Carbonica  
2024

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

**Equipo enológico:** 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 uva manual y encubada con gravedad en acero inoxidable, sin despalillar 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.

:

KARMA

*Somos creadores de nuestra realidad*



**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