

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Chacra La Papay Reserve Malbec 2022
Vinícola	Bodega Malma
Safra	2022
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	9 meses em tanques de aço inox e barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15-30 minutos
Premiações	91 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2007, a Bodega Malma está situada numa das áreas de exploração vinícola mais recentes da Argentina, San Patricio del Chañar, na província de Neuquén.

Este inóspito *terroir* no paralelo 39°, de baixíssima pluviosidade, grande amplitude térmica diária e ventos constantes, provou ser uma excelente alternativa ao Malbec de Mendoza. Essas características, somadas aos solos pobres, arenosos e pedregosos, de ótima drenagem, retardam o amadurecimento das uvas, que desenvolvem complexidade e uma ótima acidez para equilibrar o conjunto.

Desta área provém o Malma Chacra La Papay Reserve Malbec da safra 2022. A vinificação tradicional antecedeu um estágio de 9 meses, quando 20% do vinho permaneceu em barricas de carvalho americano e francês – decisão enológica que agrega complexidade sem tirar o protagonismo da fruta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, escoltadas por floral de violetas, traços minerais e levemente tostados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpulento e elegante, tem ótima estrutura, entregando taninos finos e polidos, bem alinhados a uma acidez gastronômica; as notas de jabuticaba com fundo de violeta se destacam, com boa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordero al palo, asado, arroz selvagem com cogumelos e bacon, matambre a la pizza, queijos provolone e gorgonzola



CULINÁRIA