

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Chacra La Papay Reserve Malbec 2023
Vinícola	Bodega Malma
Safra	2023
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	20% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Malma está situada numa das áreas de mais promissoras 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 2023. 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

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, tanto frescas quanto maduras, envoltas por delicadas notas florais de violetas, nuances minerais e um toque sutil de tosta



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de corpo robusto e elegante, este vinho exhibe uma excelente estrutura, com taninos finos e polidos, perfeitamente equilibrados por uma acidez ideal para a gastronomia; as notas de jabuticaba, acompanhadas por um delicado toque de violeta, se destacam, com uma persistência notável no final



CULINÁRIA

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