

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Chacra La Papay Reserve Malbec 2024
Vinícola	Bodega Malma
Safra	2024
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês e americano (20% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	90 pts Tim Atkin 90 pts James Suckling

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 2024. 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
rubi profundo, com reflexos violáceos

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas negras maduras, como ameixa, mirtilo, e amora, floral de violetas, especiarias adocicadas como canela, noz-moscada e baunilha, anis-estrelado, além de pimenta-preta e nuances de cacau

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
gordo e exuberante, os taninos são finos e muito sedosos, a acidez suculenta e a expressão de sabores bastante intensa; mirtilo, amora e ameixa maduras são o destaque, com traços especiados; a persistência é longa e memorável

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO
assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda