VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Chacra La Papay Reserve Malbec 2025
Vinícola	Bodega Malma
Safra	2025
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	

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. A vinificação tradicional antecedeu um estágio de 9 meses, quando 20% do vinho permaneceu em barricas de carvalho americano e francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo, com reflexos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: bom corpo, os taninos são finos e muito sedosos, a acidez estimula salivação e a expressão de sabores é bastante intensa; mirtilo, amora e ameixa maduras são o destaque, com traços especiados; a persistência é longa e memorável

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: 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