

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Chacra La Papay Reserve Pinot Noir 2023
Vinícola	Bodega Malma
Safra	2023
País	Argentina
Região	Patagônia
SubRegião	San Patricio del Chañar (Neuquén)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,2%
Maturação	20% do vinho estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês. Depois, todo o lote descansou por mais 9 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	12 a 14°C
Guarda	2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	90 pts Guia Descorchados 90 pts James Suckling 90 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2007, a Bodega Malma se instalou em uma das fronteiras mais recentes e promissoras da viticultura argentina: San Patricio del Chañar, em Neuquén. A região, no paralelo 39°, reúne um conjunto de condições extremas — pouquíssima chuva, amplitude térmica marcante e ventos constantes — que acabou se revelando surpreendentemente favorável ao Pinot Noir.

O terroir é pobre em nutrientes, com solos arenosos e pedregosos de excelente drenagem. Isso faz com que o amadurecimento seja mais lento, permitindo que as uvas ganhem complexidade, frescor e uma acidez precisa, que sustenta muito bem o perfil da casta na região.

O Malma Chacra La Papay Pinot Noir 2023 nasce de uvas colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas e desengaçadas. Após a fermentação em tanques de inox, parte do lote é encaminhada para um estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
delicadas frutas vermelhas frescas (morango, framboesa, cereja), aliadas a notas de rosas-vermelhas, canela e pimenta-preta



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
um Pinot Noir encantador, marcado por vibrantes notas de frutas vermelhas frescas; mostra taninos sedosos e muito bem equilibrados, pareando com uma acidez no ponto; entrega um final longo, saboroso e de ótima persistência



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
risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral