

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Finca La Papay Pinot Noir 2017
Vinícola	Bodega NQN
Safra	2017
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	20% do vinho estagia por 6 meses em carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pontos James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O terroir de características desérticas e de solo arenoso e pedregoso, irrigado pelas águas do degelo da Cordilheira dos Andes que afluem ao Rio Neuquén, origina este PN que é um sucesso tanto para a crítica internacional, atestado pelos excelentes 90 pontos atribuídos pelo renomado James Suckling a esta safra, como para os clientes VinumDay.

O Malma Finca La Papay Pinot Noir 2018 em taça é de cor rubi brilhante, com aromas de frutas vermelhas frescas, completadas por notas de especiarias doces - baunilha e alcaçuz. Uma nuance floral, que lembra rosas vermelhas, também se mostra, além de um leve toque refrescante de eucalipto. O conjunto é harmonioso, com as frutas vermelhas se confirmando em boca, junto a taninos finos e maduros e uma acidez gastronômica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, completadas por notas de especiarias doces - baunilha e alcaçuz; nuance floral, que lembra rosas vermelhas, também se mostra, além de um leve toque refrescante de eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

conjunto é harmonioso, com as frutas vermelhas se confirmando em boca, junto a taninos finos e maduros e uma acidez gastronômica

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos