

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malma Gran Reserva Pinot Noir 2023
Vinícola	Bodega Malma
Safra	2023
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em San Patricio del Chañar (latitude 39° sul), a Bodega Malma cultiva seus vinhedos em solos pobres, sob sol intenso e ventos constantes. Um ambiente severo, que desafia a videira — e que, em troca, entrega uvas incrivelmente aromáticas, com acidez firme e natural.

Todos os vinhos da casa são elaborados sob a supervisão do enólogo sul-africano Hans Vinding-Diers, personalidade experiente na viticultura de clima frio. Na linha Gran Reserva, ele seleciona as melhores parcelas para criar um Pinot de alma vibrante e séria. A vinificação é precisa, seguida de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas, entre frescas e maduras (cereja, framboesa, toques de mirtilo), escotadas por um floral de rosas, especiarias (cravo, baunilha) e nuances levemente terrosas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

exemplar de elegância pura: taninos finos, acidez viva e um final marcante, daqueles que pedem mais um gole

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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

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