

MALMA CHACRA LA PAPAY RESERVE FAMILY WINES PINOT NOIR

Chacra La Papay é uma linha que, ao receber o nome de um antigo pioneiro da Patagônia, se destaca por sua frescura e notas primárias.



Patagônia - Argentina



100% Pinot Noir



Colheita manual, seleção de cachos, desengace e seleção de grãos. Maceração e fermentação tradicional a 26°/28° C durante 14/16 dias com fermentos selecionados. Fermentação malolática cumprida.



Envelhece 9 meses em tanques de aço inoxidável. 20% do vinho é conservado em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha brilhante.



Aromas de frutas vermelhas como morango e ameixa madura.



Na boca ele é frutado com toques de especiarias e baunilha contribuídos pela leve passagem pela madeira. Vinho suave e elegante.



Temperatura de serviço entre 14°C a 16°C.



Carnes leves, aves grelhadas, molhos mais frescos sem creme.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,5 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO