

# MALMA CHACRA LA PAPAY RESERVE FAMILY WINES MALBEC

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% Malbec



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 9 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha intensa com matizes roxos.



Aromas de frutos vermelhos como framboesa fresca, ameixas e cerejas.



Na boca ele é intensamente frutado com toques de violetas e baunilha contribuído pela passagem pela madeira. Vinho complexo com boa estrutura e taninos macios.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Bife de chorizo na brasa, ravioli ao molho de queijo, filé mignon ao ragu de funghi.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 1,9 g/l

Acidez Total: 5,02 g/l

PH: 3,75



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO