

MALMA CHACRA LA PAPAY RESERVE FAMILY WINES SAUVIGNON BLANC

Chakra 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% Sauvignon Blanc



Colheita manual, seleção de cachos e desengace. Maceração em prensa pneumática por 6 horas a 10°C. Decantação do mosto durante 48 horas a 10°C. Fermentação a 14°/16° C durante 12 dias com fermentos selecionados.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarela brilhante, quase transparente, com tonalidades esverdeadas.



Aromas combinados a frutas tropicais; cítricos como toranja rosa e um toque de arruda.



Vinho fresco com equilibrada acidez e final macio.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Ótimo com frutos do mar fritos ou até comescabeches e ceviches.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

PH: 3,10

Acidez Total: 6,7 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO