

MALMA GRAN RESERVA FAMILY WINES CHARDONNAY

-004706


ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



Malma é uma palavra dos habitantes originais da Patagônia que significa orgulho. Orgulho pela estrada percorrida e por tudo o que foi alcançado. Bodega Malma, de propriedade da família Viola, pioneira viticultora de San Patricio del Chañar, honra seu nome com o orgulho que sentimos pela forma como nossos vinhos expressam o terroir e o cuidado que dedicamos à sua produção.

 Patagônia, Argentina


 100% Chardonnay


 Fermentação tradicional de 14 a 18 dias com temperatura controlada a 16°/18°C. Movimentação de borras finas pós-fermentação.


 20% do vinho entra em contato com o carvalho de 2 a 4 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma coloração amarelo dourado com reflexos esverdeados.

 Revela aromas intensos e atraentes de pêssegos brancos, mel e notas de pão torrado e baunilha. Os aromas frutados e florais são equilibrados com as nuances de carvalho da fermentação e envelhecimento em barris de carvalho.

 Em boca, o vinho apresenta uma estrutura bem equilibrada. A textura é suave e cremosa, com uma acidez refrescante que proporciona vivacidade ao vinho. Sabores de frutas brancas, como pêssego e maçã, são dominantes, complementados por sutis notas cítricas e minerais. O carvalho contribui com delicadas nuances de baunilha e tostado, adicionando complexidade ao perfil de sabor. O final é longo e persistente, deixando uma sensação agradável na boca.

 Temperatura de serviço: Entre 10°C à 12°C.

HARMONIZAÇÃO:

 A acidez e frescor do vinho Chardonnay combinam perfeitamente com frutos do mar, como camarão. Experimente preparar camarões grelhados com um molho de limão, alho e ervas frescas para realçar os sabores. Uma salada de frutas frescas, como abacaxi, manga e kiwi, complementa os sabores tropicais do Chardonnay. Adicione um toque de hortelã e regue com um pouco de mel para equilibrar a acidez do vinho. Frango ao Curry harmoniza com a textura cremosa e as notas de carvalho do Chardonnay. Queijo Brie com Geleia de Damasco contrasta maravilhosamente com a acidez e o corpo do Chardonnay. Massa com Molho de Queijo e Ervas Frescas: Uma massa leve, como linguine ou tagliatelle, coberta com um molho cremoso de queijo e ervas frescas, como manjericão e tomilho, é uma excelente escolha de harmonização para o Chardonnay. A textura suave da massa complementa a cremosidade do vinho, enquanto as ervas adicionam um toque de frescor. Também pode ser apreciado sozinho como um vinho de contemplação.

