


MALMA FINCA LA PAPAY PINOT NOIR

Patagônia - Argentina



 92 Pontos James Suckling
91 Pontos Descorchados

Na língua mapuche, Malma significa orgulho. Decidimos chamar de "Finca La Papay" essa primeira geração de Malma em homenagem a uma mulher visionária que, no começo do século XX, escolheu essas terras patagônicas para concretizar seus sonhos de família e prosperidade.

 100% Pinot Noir


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,5 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l


PH: 3,6


Vinificação: 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.

NOTAS DO ENÓLOGO

 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.

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

 Temperatura de serviço entre 14°C a 16°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br