

MALMA ESENCIA FAMILY WINES CABERNET SAUVIGNON

Malma engarrafa a essência da Patagônia. O silêncio, a cor e o mistério deste remoto vale é refletido em cada garrafa de vinho. Localizada na latitude 39° Sul, em San Patricio del Chañar, a 60km da capital Neuquén, a vinícola possui condições agroecológicas ideais para a elaboração de vinhos da mais alta qualidade internacional, os quais são desenvolvidos no marco de uma gestão empresarial baseada na busca permanente da excelência, e um firme compromisso com o meio ambiente, a sociedade e seus colaboradores.



Patagônia - Argentina



100% Cabernet Sauvignon



Colheita manual, maceração e fermentação de 26°C a 28°C durante 12 dias com leveduras selecionadas.



30% do vinho envelhece 3 meses em barril de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



Aroma complexo, varietal, combinado com especiarias, pimenta vermelha e um toque de baunilha e frutas vermelhas.



Em boca vinho de boa estrutura e largo final.



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



Combina com carnes vermelhas, cordeiro, queijos maduros, comida com molhos fortes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,4%

Açúcar: 3,35 g/l

Acidez Total: 5,34 g/l

PH: 3,65



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO