

MALMA ESENCIA FAMILY WINES SAUVIGNON BLANC

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% Sauvignon Blanc



Colheita e seleção manual dos cachos. A fermentação ocorre de 14 a 16 dias no método tradicional com desborre estático. Sem passo por madeira, para manter o frescor da variedade.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor dourado brilhante.



Aroma muito fresco, cítrico, notas sutis de fruta tropical e pêssego branco.



Na boca é muito vibrante, com corpo médio, acidez equilibrada. Entrega todo o frescor característico da região. Tem final longo.



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



Harmoniza perfeitamente com frutos do mar, pratos leves, saladas e petiscos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,7%

Açúcar: 2,89 g/l

Acidez Total: 5,85 g/l

PH: 3,4



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO