

MALMA CHACRA LA PAPAY RESERVE FAMILY WINES CABERNET SAUVIGNON

Chacra 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% Cabernet Sauvignon



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 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha rubi, intensa.



Aromas de frutas vermelhas como cerejas e morangos.



Na boca ele é frutado com notas sutis de especiarias e pimentão vermelho. Vinho de estrutura média e taninos redondos.



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



Carnes vermelhas e de caça, queijos de pasta mole, pratos com molhos condimentados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

PH: 3,60

Acidez Total: 5,15 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO