

MALMA ESENCIA FAMILY WINES MALBEC

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% Malbec



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 violáceo intenso.



Aroma de frutas vermelhas como cereja e ameixa preta, com toque sutil de violetas. Vinho de estrutura média.



Em boca taninos suaves com notas de baunilha e um leve toque de madeira. Vinho elegante e harmônico.



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



Combina com carnes vermelhas, carnes assadas, queijos maduros, massa com molho de tomate.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,1%

Açúcar: 3,50 g/l

Acidez Total: 5,25 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO