

MALMA CHACRA LA PAPAY RESERVE FAMILY WINES MERLOT

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% Merlot



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 2 a 3 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho intenso com toques de roxo.



Aroma com presenças de frutas vermelhas, folhas frescas e eucalipto.



Na boca contém um bom tanino, corpo médio, fresco e equilibrado.



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



Massas, pizzas, carne vermelha magra, com filés e aves de caça, como codorna e perdiz.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,76 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO