

<http://www.elegancevinhos.com.br/>

EleganceVinhos Vinhos



Malma Reserva de Familia Malbec 2007 / 2009

Tinto

Opinião dos Consumidores:

Por **R\$ 90,90**

Preço a vista:

Compre no Boleto e ganhe 5% de desconto!

[Calcular prazo de entrega](#)

[Opções de Parcelamento](#)

Curtir

[Indique um amigo](#)

0

NQN 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 29° sul, em San Patricio del Chañar, a 60 quilômetros da capital Neuquén, a vinícola possui condições agroecológicas, os quais são desenvolvidos no marco de uma gestão empresarial baseada na busca permanente da excelência, um firme compromisso com o meio ambiente, a sociedade e seus colaboradores.

Ficha Técnica

País	Argentina
Tipo	Tinto
Produtor	Bodega Malma NQN
Região	Neuquén, Patagônia, Argentina
Conteúdo	750ml
Composição	100% Malbec
Teor alcoólico	14%
Teor de açúcar	4g/l
Visual	tem cor vermelho-intenso com toques violetas.
Aroma	de ameixa madura e amoras acompanhado por toques de madeira e baunilha.
Paladar	encorpado, estruturado, harmonioso e equilibrado. É um vinho elegante, de grande caráter e com longo final de boca.
Envelhecimento	o vinho permanece por 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Ele deve ser conservado por 8 meses na garrafa antes de ser comercializado.
Vinificação	os cachos e grãos são selecionados de forma manual. A maceração se prolonga por 3 dias, à frio, à 10°C. A fermentação se dá com leveduras selecionadas e com nova maceração à 28°C, durante 21 dias. A fermentação malolática é completa.
Premiação	Safra 2006: 89 pontos - Robert Parker Safra 2005: 88 pontos - Stephen Tanzer's 86 pontos - Wine Spectator # Medalha de Prata - Il Argentina Wine Awards 2008 Safra 2004: 88 pontos - Stephen Tanzer's 88 pontos - Wine Enthusiast 89 pontos - Wine Spectator Entre os três melhores vinhos argentinos - Evico 2004 Melhor Malbec - Evico 2004 Medalha de Ouro - Vinalias 2006 - Paris

Macarronada com carne de panela. Almoço em 03/11/2012.