

MALMA CHACRA LA PAPAY FAMILY WINES SINGLE VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON

Patagônia - Argentina



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.


 100% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,15 g/l

PH: 3,60


Vinificação: 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.

NOTAS DO ENÓLOGO

 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.

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

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br

Safra 2019. Almoço em 01/05/2021.