

MALAMADO

MALAMADO EXTRA DRY 2007



CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL Blend según el año de Chardonnay, Viognier y/o Torrontés.

ORIGEN Santa Rosa, Mendoza - Argentina

FECHA DE COSECHA Última semana de Abril 2007

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 19.5%
ACIDEZ: 6.30 g/l
AZÚCAR RESIDUAL: 10.00 g/l

VINIFICACIÓN

COSECHA Manual cuando las uvas tenían 30° Bx.

FERMENTACIÓN Pelicular fría, prensado y posterior fermentación a 18°C hasta densidad 1,060.
Detención de la fermentación cuando quedan en el vino menos de 10 grs de azúcar por adición de aguardiente de 72 hasta 19,5 grados de alcohol.

CRIANZA Maduración en barricas de roble durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

COLOR Vestido amarillo con reflejos dorados. Nariz intensa en vainilla, fina, placentera, con sensación amable de frutos maduros como ciruelas y membrillos.

AROMA La aireación revela la fineza de aromas.

SABOR El ataque en boca es fresco redondo, con "graso" que proviene de la integración de las uvas, roble y aguardiente.

SUGERENCIA DE CONSUMO Está recomendado especialmente para el aperitivo.

Rodolfo Montenegro / winemaker