

MALAMADO

MALAMADO MALBEC 2006



CULTIVO

COMPOSICION VARIETAL	100 % Malbec cosechado tardíamente
ORIGEN	FRAY LUIS BELTRÁN- MAIPÚ- MENDOZA
FECHA DE COSECHA	Primer quincena de Abril

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL	18% vol.
ACIDEZ	5.50g/l
AZUCAR RESIDUAL	115g/l

VINIFICACIÓN

Clásica con remontajes, delestaje y pigeage. Fermentación durante 10 días, hasta un azúcar residual de 120 gramos por litro. La fermentación es detenida por el agregado de alcohol vínico. Fortificado a 19.0% con alcohol vínico, posterior maduración por 24 meses en barricas de roble francés

NOTAS DE CATA

COLOR	Matiz púrpura de buena intensidad con algunos visos naranja propio de la madurez.
AROMA	Aroma delicado e intenso a frutos secos, como almendras, castañas y nuez, en adecuada combinación con notas de ciruelas, higos, membrillo y canela.
SABOR	Entrada dulce y sedosa, con amplio desarrollo y persistente final

Rodolfo Montenegro / winemaker