

## MALAMADO

## MALAMADO VIOGNIER 2007



Este vino fue elaborado permitiendo que las uvas Viognier alcanzaren la sobremadurez en el viñedo, para luego ser cosechas y su mosto fermentado hasta el momento oportuno de detener la fermentación por el enriquecimiento con alcohol vínico; y así permitir conservar una importante proporción de azúcar natural. Posteriormente fue madurado en barricas de roble francés para desarrollar toda su complejidad y elegante bouquet.

## CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Viognier
ORIGEN	Santa Rosa - Mendoza
FECHA DE COSECHA	Última semana de abril

## DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:	19.50 % vol.
ACIDEZ:	5.90 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	100 g/l

## VINIFICACIÓN

COSECHA	Manual cuando las uvas tenían 29° Bx.
FERMENTACIÓN	Clásica
TIEMPO DE FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN	Maceración pelicular fría, prensado y posterior fermentación deteniendo la fermentación cuando quedaban 100 gramos por litro de azúcar. Es fortificado a 19,5° con alcohol vínico.
CRIANZA	Maduración durante 12 meses en barricas de roble francés.

## NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo dorado, sedoso, concentrado y con generosas lágrimas.
AROMA	Bouquet bien desarrollado de flores, frutas bien maduras, frutas secas y compota.
SABOR	Entrada untuosa, jugoso desarrollo en el medio de la boca, largo y complejo final

Rodolfo Montenegro / winemaker