

MALAMADO

Malamado Malbec



COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza.
FECHA DE COSECHA	Primera semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
18,5 % vol.	5,5 g/l	115 g/l

VINIFICACIÓN

Clásica con remontajes, delestage y pigeage. Fermentación durante 10 días, hasta un azúcar residual de 120 gramos por litro. La fermentación es detenida por el agregado de agua ardiente de origen vínico, con dos años de añejamiento en barriles de roble.

NOTAS DE CATA

Matiz púrpura de buena intensidad con algunos visos naranja propio de la madurez. Fortificado a 18.5% con alcohol vínico, posterior maduración por 24 meses en barricas de roble francés.

Aroma delicado e intenso a frutos secos, como almendras, castañas y nuez, en adecuada combinación con notas de ciruelas, higos, duraznos secos .

Entrada dulce y sedosa, con amplio desarrollo y persistente final.

