

SOLERIA

BY MALAMADO

Solería



COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Torrontés
ORIGEN	Maipú / Santa Rosa, Mendoza
FECHA DE COSECHA	Última semana de abril

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
19,5 % vol.	6,53 g/l	221 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha manual a fines de abril. Maceración de 6 horas (prensa neumática). Se fermentó a 20-22°C y cuando llegó a 221 grs de azúcar residual, se encabezó con aguardiente de 65 de alcohol (proveniente de destilación de vino Torrontés). Se colocó en barricas de 4to uso utilizadas anteriormente en la elaboración de Chardonnay de alta gama. Esas barricas permanecieron 40 meses al sol directo.

NOTAS DE CATA

Color ámbar dorado, con destellos cobrizos.

Aroma a higo seco, nueves, castañas asadas, orejones secos, damascos secos, cáscara de naranja, miel, cera, panal.

Sabor untuoso, intenso, presencia de pasas ruvias, anís. Quinoto y dátiles en almíbar.