

MALAMADO

Malamado Viognier



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Viognier

ORIGEN Santa Rosa, Mendoza

FECHA DE COSECHA Última semana de abril

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
18,6 % vol.	5,7 g/l	114,87 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha manual cuando las uvas tenían 29º Bx. Fermentación clásica. Maceración fría, prensado y posterior fermentación deteniendo la fermentación cuando quedaban 100 gramos por litro de azúcar. Es fortificado a 18,6º con alcohol vínico. 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 maduras, frutas secas y compota.

Entrada untuosa, jugoso desarrollo en el medio de la boca, largo y complejo final.

