

MALAMADO



MALAMADO MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza

FECHA DE COSECHA

Primera semana de mayo.

ALCOHOL	Azúcar total	Azúcar residual
18 % vol.	5,3 g/l	122 g/l

ELABORACIÓN

Estrujado y fermentación clásica durante 10 días con levaduras seleccionadas, con remontados, delestaje y pigeage, hasta conseguir un azúcar residual de 122 gramos por litro. Luego, el vino es fortificado con alcohol vínico y añejado en barricas de roble francés durante 25 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura de intensidad media, con reflejos pardos claros propios de su crianza.

Aromas muy seductores a ciruelas maduras, mermelada de frutos negros, higos secos y frutos secos. Un vino rico y complejo con notas especiadas finales como canela, almendras tostadas y cuero. Bronceados dulces, sedosos, con cuerpo, agradables. Con final largo.