

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

ELABORACIÓN

Cosecha manual cuando las uvas tenían 29° Bx.
Fermentación clásica. Maceración fría, prensado y posterior fermentación, deteniendo la fermentación cuando quedaban 100 gramos por litro de azúcar. Es fortificado a 18,6° 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.

