

SOLERÍA

BY MALAMADO



SOLERÍA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Torrontés

ORIGEN

Maipú | Santa Rosa , Mendoza

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

ELABORACIÓN

Maceración de 6 horas (prensa neumática). Se fermentó a 20-22°C y cuando alcanzó los 221 gramos de azúcar residual se remató con licor de alcohol (procedente de la destilación del vino Torrontés). Se colocó en barricas de cuarto uso utilizadas anteriormente en la elaboración de Chardonnay. Esas barricas permanecieron 40 meses al sol directo.

NOTAS DE CATA

VISTA: color ámbar dorado.

NARIZ: higos secos, frutos secos y miel.

BOCA: untuoso e intenso con un final elegante.