

MALAMADO
VINTAGE



2018

COSECHA EXCEPCIONAL

ELABORADO *con* MALBEC *del* VALLE DE UCO

MALAMADO VINTAGE ES UN VINO MALBEC
FORTIFICADO; ENCABEZADO CON AGUARDIENTE
DE NUESTRO ALAMBIQUE QUE FUE AÑEJADO
DURANTE 2 AÑOS EN BARRICAS DE ROBLE.

ESTE MALAMADO SE DESTACA POR EL
ORIGEN DE SUS UVAS PROVENIENTES DE
PARAJE ALTAMIRA, A 1100 MSNM,
EN EL VALLE DE UCO, MENDOZA.

MENDOZA · ARGENTINA

MALAMADO VINTAGE



VINTAGE ES UN ESTILO DENTRO DE LA CATEGORÍA DE VINOS FORTIFICADOS. SON ELABORADOS CON UVA DE UN ÚNICO AÑO EXCEPCIONAL, Y SE CARACTERIZAN POR POSEER UN CORTO PERÍODO DE CRIANZA, PARA SER EMBOTELLADOS JÓVENES, CON SUS TANINOS POTENTES, Y POSTERIORMENTE AÑEJADOS EN BOTELLA.

LA **COSECHA 2018** FUE EXCEPCIONAL EN EL VALLE DE UCO. SE TRATÓ DE UNA AÑADA FRESCA Y SECA; CONDICIONES QUE GARANTIZARON LA SANIDAD EXCEPCIONAL DE LAS UVAS.

DE **COLOR** ROJO CEREZA PROFUNDO. POSEE AROMAS INTENSOS, EXPRESIVOS Y COMPLEJOS QUE RECUERDAN A CEREZAS NEGRAS, HIGOS, CAFÉ, CIRUELA, PASA Y MEMBRILLO.

LOS TANINOS, JUNTO AL AZÚCAR NATURAL Y EL ALCOHOL, LE APORTAN UN **GRAN POTENCIAL DE GUARDA**. ES UN VINO PARA BEBERSE HOY O AÑEJARSE POR VARIOS AÑOS MÁS EN LA BOTELLA.

EN BOCA, ÓPTIMO EQUILIBRIO ENTRE DULZOR Y ACIDEZ. ES SUMAMENTE LARGO Y EN EL FINAL PREDOMINAN NOTAS LICOROSAS DE REGALIZ Y CAMELO.

2.800 botellas





MALAMADO

VINTAGE

WWW.MALAMADO.COM

[@MALAMADOARG](https://www.instagram.com/malamadoarg)