

MALAMADO

Malbec 2005

COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec cosechado tardíamente

ORIGEN

FRAY LUIS BELTRÁN- MAIPÚ- MENDOZA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Primera semana de mayo.

VINIFICACIÓN

Clásica con remontajes, delestage y pigeage. Fermentación durante 10 días, hasta un azúcar residual de 120 gramos por litro. La fermentación es detenida por el agregado de alcohol vínico.

Fortificado a 19.0% con alcohol vínico, posterior maduración por 24 meses en barricas de roble francés

ALCOHOL: 18% vol.

ACIDEZ: 5.50g/l

AZUCAR RESIDUAR: 115g/l

COLOR

Matiz púrpura de buena intensidad con algunos visos naranja propio de la madurez.

AROMA

Aroma delicado e intenso a frutos secos, como almendras, castañas y nuez, en adecuada combinación con notas de ciruelas, higos, membrillo y canela.

SABOR

Entrada dulce y sedosa, con amplio desarrollo y persistente final



RODOLFO MONTENEGRO

Enólogo