

# MALAMADO

---

## Malamado Extra Dry 2006

### CULTIVO

---

#### COMPOSICION VARIETAL

100% Viognier

#### ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza – Argentina

#### SISTEMA DE CONDUCCION

Parral Zuccardi

#### FECHA DE COSECHA

Última semana de Abril 2006.

### VINIFICACION

---

#### COSECHA

Manual cuando las uvas tenían 29° Bx.

#### FERMENTACION

Clásica con maceración pelicular fría y posterior fermentación hasta lograr un azúcar residual de 4.60 gramos por litro.

Es fortificado a 19,5° con alcohol vínico, y posteriormente madurado durante 12 meses en barricas de roble francés.

### DATOS ANALITICOS

---

ALCOHOL: 19,5 °vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.70 g/l

AZUCAR: 4.60 g/l

### NOTAS DE CATA

---

#### COLOR

Es un vino de tonalidad amarillo verdoso, que al girar la copa se muestra graso, concentrado y con generosas lágrimas.

#### AROMA

En nariz se descubre un bouquet muy elegante y complejo, combina notas de vainilla muy fina, frutas maduras como ciruelas, membrillos y almendras.

#### SABOR

Intenso sabor, con un ataque fresco, redondo y graso. Ideal para acompañar con aperitivos.

RODOLFO MONTENEGRO  
*Primer enólogo*



---

#### FAMILIA ZUCCARDI

Ruta Provincial Nº 33 - Km. 7,5. Maipú. Mendoza. Argentina. (M5531  
Tel.: (+54-261) 441 0000 . Fax: (+54-261) 441 0010 . e-mail: info@familiazuccardi.com  
Web: [www.familiazuccardi.com](http://www.familiazuccardi.com)