

MALAMADO



VIIGNIER 2005

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza - Argentina

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Última semana de Abril 2005, permitiendo que las uvas alcancen una sobremadurez en el viñedo que permitirá después de la fermentación conservar una importante proporción de azúcar natural

VINIFICACION

Clásica con maceración pelicular fría y posterior fermentación hasta lograr un azúcar residual de 120 gramos por litro.

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

COMPOSICION VARIETAL

100% Viognier

ALCOHOL

17.50 %vol.

ACIDEZ TOTAL

5.10 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

120 g/l

NOTAS DE CATA

Es un vino de tonalidad dorado pálido que al girar la copa se muestra denso, concentrado y con generosas lágrimas.

En nariz se descubre un bouquet elegante y complejo, donde se conjugan las notas florales o frutales como damascos secos, almendras, dulce de membrillo y miel. Dulce, sedoso, con un buen equilibrio y largo final.

Rodolfo Montenegro | Enólogo