

# HEDONĒ

*Clásico*

**MALBEC**

COSECHA:

2022

APELACIÓN

Vino elaborado con uvas de diferentes fincas de las primeras zonas de Mendoza.

80% de Luján de Cuyo (Agrelo) y  
20% Valle de Uco (Altamira).

Mendoza - Argentina.

SUELOS

Los suelos de Agrelo son profundos, franco arcillosos con algunos sectores con 10-20% de canto rodado. En Altamira los suelos son pobres en materia orgánica, pedregosos, de textura franco arenosa, muy drenados.

ELABORACIÓN

Elaboración en tanques de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas, maceración de 20 días aproximadamente. Sin paso por madera. Conservación en tanques.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso, con reflejos azules. Aromas a fruta madura, ciruela, y notas florales. En boca es concentrado, de entrada dulce, mucho medio de boca y aterciopelado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 15,5

Azúcar 3,75

Acidez Total 4,87



VIANA  
WINES