



HEDONÉ

Clásico

SYRAH

COSECHA

2022

APELACIÓN

Vino elaborado de un Syrah centenario de Vista Flores
(Valle de Uco)
Mendoza - Argentina.

SUELOS

Profundos, de textura franco arenosa.

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 rubí intenso y brillante. Aromas
frutales y especiados, como tomillo, orégano y laurel.
Boca profunda, concentrado, con buena estructura, pero
a la vez fresco. De entrada dulce y largo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 15,5

Azúcar 2,40

Acidez Total 4,88



VIANA
WINES