

# HĒDONĒ

GRAN RESERVA

**MALBEC 2018**

## REGIÓN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.  
Viñedo: 850 m de altura. Suelos profundos, aluvionales, franco arenosos y arcillosos. Con una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, permitiendo a la vid alcanzar su máxima expresión.

## VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de parcelas según calidad. Las diferentes parcelas son vinificadas por separado para obtener diferentes estilos como componentes de corte, y así lograr una mayor complejidad. Puesta en tanques de fermentación, maceración en frío por 5 día. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas a temperaturas de 26° aproximadamente, maceración post fermentación.

## CRianza

24 meses en barricas de roble francés de primer uso.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** color rojo oscuro intenso con brillantes reflejos  
**Nariz:** frutos rojos maduros amalgamados con chocolate, café, tabaco y humo, en perfecta armonía con la madera.  
**Boca:** en boca es suave con taninos dulces y aterciopelados y largo final.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,7% / Azúcar: 2,8 (g/l)

Acidez: 5.1(g/l) / PH: 3.65



**VIANA**  
WINES

*Mendoza · Argentina*