

HEDONÉ

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2018

REGIÓN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedo: 940m de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeable.

Manejos especiales de poda y riego para obtener viñedos equilibrados que den uva de la más alta calidad.

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: tonos rojos y negros con brillantes regflejos.

Nariz: presencia de frutos rojos y negros tales como cerezas, la madera le confiere aromas a chocolote, tabaco y humo.

Boca: es amable con fuertes taninos y estructura, de gran volumen y cuerpo con largo final.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,6% / Azúcar: 3,1 (g/l)

Acidez: 4.9(g/l) / PH: 3.65



VIANA
WINES

Mendoza · Argentina