

# HĒDONĒ

GRAN RESERVA

**MALBEC 2018**

## REGIÃO

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.  
Vinhedo: 850 m de altitude. Solos profundos, aluviais, franco-arenosos e argilosos. Grande amplitude térmica entre o dia e a noite o que permite que a videira atinja sua máxima expressão.

## VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Seleção de pequenas parcelas segundo a qualidade. As diferentes parcelas são vinificadas em separado para conseguir diferentes estilos como componentes de corte e assim obter maior complexidade. A uva é colocada em tanques de fermentação com maceração a frio por 5 dias. Fermentação alcoólica realizada com leveduras selecionadas a aproximadamente 26°C e maceração pós-fermentação.

## ESTÁGIO

24 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Vista:** cor vermelho escuro intenso com reflexos brilhantes.

**Nariz:** frutos vermelhos maduros amalgamados com chocolate, café, tabaco e fumo em perfeita harmonia com a madeira.

**Boca:** em boca é suave, com taninos doces e aveludados, e com final longo.

## DATOS ANALÍTICOS

Álcool: 13,7% / Açúcar: 2,8 (g/l)

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



**VIANA**  
W I N E S

*Mendoza · Argentina*