

http://www.lauriviana.com/home_es.html



LAURI VIANA HEDONÉ PREMIUM MALBEC 2004

100% varietal Malbec de Perdriel de Luján de Cuyo.

VISTA: color rojo intenso con tonos negros.

AROMA: cassis típico del varietal.

BOCA: con volumen, de final largo.

FORMA DE COSECHA: manual en bandejas plásticas de 18 kg.

VINIFICACIÓN: inoculación de levaduras seleccionadas y nutrientes nitrogenados. Fermentación alcohólica controlada entre 27 y 29° C. Maceración con orujos durante 18 días, remontajes abiertos y cerrados y un dellestage diario. Fermentación maloláctica total.

CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés.

DATOS ANÁLISIS BÁSICOS 2004:

Acidez Tartárica: 4,68 g/l.

Ph: 3,8

Alcohol: 13,50% v/v

Azúcar Residual: 3,31 g/l

Aperitivo de castanhas de caju assadas, na Pousada, antes do jantar em 04/07/2011.