

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

www.adegamalbec.com.br (foto)



HEDONÉ PREMIUM CABERNET SAUVIGNON 2004

100% varietal Cabernet Sauvignon de Perdriel de Luján de Cuyo.

VISTA: intenso. Tonos negros y púrpuras.

AROMA: frutos rojos, elegante vegetal, complejo, suave canela y café.

BOCA: balanceado, carnosos, durable.

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 barrica de roble francés.

DATOS ANÁLISIS BÁSICOS 2004:

Acidez Tartárica: 4,38 g/l.

Ph: 3,8

Alcohol: 13,30% v/v

Azúcar Residual: 2,53 g/l

Aperitivo, na Pousada em Arraial, antes do jantar em 06/07/2011 no Boiteko.