



# ESTATE

## BLEND

*Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 70 años de trayectoria.*

*La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un producto de calidad excelente, tanto en vinos jóvenes como de guarda.*

**Cosecha:**  
2017

**Origen:**  
Valle de Uco

**Alcohol:**  
13,5%

**Variedad:**

60% Malbec  
25% Cabernet Sauvignon  
15% Petit Verdot

**Suelo:**

Franco arenoso profundo

**Elaboración:**

Cada variedad se elabora por separado.  
Maceración pre fermentativa durante 72 hs a 5° C  
Fermentación y Maceración prolongada, con trabajos alternados de Remontage, Delestage, Pisaje, a temperaturas entre 24-28 ° C  
Malolactica al 100% del vino

**Notas de Cata:**

Color: Violáceo, negro profundo con destellos escarlata.  
Aroma: Se perciben frutos rojos maduros y notas especiadas  
Boca: Se presenta con volumen y estructura, acompañado con taninos dulces y amables mostrando su elegante final.

**Maridaje:**

Quesos estacionados, tamales y empanadas, carnes rojas. La recomendación cordero a las brasas.

**Temperatura:**

Beber entre 16° y 18° C.



**LOS HAROLDOS**

BODEGA & VIÑEDOS