



ESTATE

CABERNET SAUVIGNON

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-
Agrelo-Luján de Cuyo

Alcohol:
13,5%

Variedad:
100% Cabernet Sauvignon

Suelo:
Franco arenoso profundo

Elaboración:
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.
Maloláctica al 100% del vino.

Notas de Cata:
Color: Rojo rubí intenso y violáceo
Aroma: Es especiado, con frutas rojas, negras como guinda y casis. Con notas de tabaco y vainilla.
Boca: Es distinguido y de buen carácter tánico, profundo y de larga memoria.

Maridaje:
Carnes rojas, de caza, pastas con salsa rojas o pestos y quesos semiduros.

Crianza:
Paso de 6 meses por roble 50% americano y 50% francés para el 100% del vino.

Temperatura:
Beber entre 16° y 18° C.


LOS HAROLDOS
BODEGA & VIÑEDOS