



LOS HAROLDOS

EXTRA BRUT

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.

FICHA TÉCNICA *LOS HAROLDOS EXTRA BRUT*

TIPO:

Espumante natural Extra Brut

ORIGEN:

100% Valle de Uco

COMPOSICIÓN VARIETAL:

70% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN:

Método Charmat

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Aroma: Frutos delicados de buen equilibrio ácido tales como el durazno blanco, frutado y elegante.

Boca: Las finas burbujas invaden el paladar exaltando lo percibido en nariz y mostrando fineza propia de un blend.

ALCOHOL:

12,5%

MARIDAJE:

Ideal para acompañar entradas de sabores sofisticados, postres. Aperitivos, salmón ahumado, frutos de mar y pescados frescos. Recomendación ideal para compartirlo en toda ocasión.

TEMPERATURA:

Beber entre 5° y 8° C.

