ESTATE

BLEND

Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 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:	Origen:	Alcohol:
2020	*Valle de Uco*	*14%*

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 5º C
Fermentación y Maceración prolongada , con trabajos alternados de Remontage, Delestage, Pisaje, a temperaturas entre 24-28 º 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 16º y 18º C.

LOS HAROLDOS