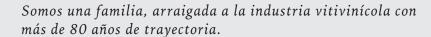
# ESTATE

## **BLEND**



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 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

