

ESTATE

CHARDONNAY



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:
2021

ORIGEN:
Valle de Uco Agrelo
Luján de Cuyo

ALCOHOL:
13%

Variedad:
100% Chardonnay

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:
Las uvas son cosechadas a mano. Los racimos son prensados enteros en prensas neumáticas. El jugo es desfangado estáticamente y separado de sus borras gruesas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura de 12 a 14 grados Centígrados. Batoneo de borras una vez por semana. Fermentación maloláctica parcial.

Maridaje
Platos con frutos de mar.

Temperatura:
Entre los 8° y los 10° C

LOS HAROLDOS