

# ESTATE

## CABERNET SAUVIGNON



*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:**

2020

**ORIGEN:**

Valle de Uco  
Agrelo-Luján de Cuyo

**ALCOHOL:**

14%

**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, 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