



LOS HAROLDOS

RESERVA CHARDONNAY

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones del Valle de Uco, con inviernos muy fríos, veranos secos, días luminosos, noches frescas, suelos pobres y el riego con el agua proveniente de la Cordillera de

Los Andes, hace posible obtener un vino de gran tipicidad y excelente calidad .

VARIETAL	COSECHA	ALCOHOL	ORIGEN
100% Chardonnay	2020	13% vol	Valle de Uco

SUELO:

Franco arenoso poco profundo.

ELABORACIÓN:

Cosecha Manual en bines plásticos de 300 kilogramos. Prensado de los racimos enteros. Desfangado estático por frío y acción de enzimas. 50% Fermentado con levaduras seleccionadas, a baja temperatura, en Barrica de Roble Frances de Primer y Segundo Usos, tostado ligero. 50% Fermentado en tanque de acero inoxidable. Regimen de Batoneo intermitente. Fermentacion Malolactica Parcial.

NOTAS DE CATA:

A la vista presenta color amarillo claro con reflejos verdosos, brillante y límpido. A la Nariz aparecen notas de frutas blancas como manzanas verdes y peras, entremezcladas con notas cítricas. Su fermentacion en roble aporta notas especiadas como jengibre y vainilla muy bien integradas. En boca es fresco, de buen volúmen y equilibrio dulce ácido, untuoso. De final largo y persistente.

CRIANZA:

Crianza del 50% en Barrica de Roble Frances de primer y segundo usos, tostado ligero, durante 9 meses antes de ser fraccionado. Estabilizacion y sedimentacion natural. Regimen de batoneo intermitente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar con todo tipos de pescados, mariscos y caviar.

TEMPERATURA:

Beber entre 8° y 10° C.

