

Gran Corte

VARIETALES

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 20%, Malbec 10%, Bonarda 10%, Petit Verdot 5%, Syrah 5%, Tannat 5%

COSECHA	ALCOHOL	ACIDEZ / PH
2019	15% vol	3,60 / 3,72

FECHA DE COSECHA

15 de Marzo al 25 de Abril.

VIÑEDOS

CABERNET SAUVIGNON: proveniente del Valle de Uco, San Carlos, Paraje Altamira. Altura de los viñedos 1100 msnm.

MERLOT: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distritos de Vista Flores y Los Chacales. Altura de los viñedos 1.300 msnm.

MALBEC: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distritos de Los Arboles y Vista Flores. Altura de los viñedos 1000 a 1200 msnm

BONARDA: proveniente de la Región Este, San Martín, Distritos de Alto Verde y Tres Porteñas. Altura de los viñedos 600 msnm.

PETIT VERDOT: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distrito de Los Arboles. Altura de los viñedos 1100 msnm.

SYRAH: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distritos de Los Arboles y Vista Flores. Altura de los viñedos 1000 a 1200 msnm

TANNAT: proveniente de la Región Norte, Lavalle, Distritos de Gustavo André. Altura de los viñedos 700 msn.

SUELOS

Existe una gran diversidad de suelos pobres, franco arenosos, franco arcillosos, calcáreos, y arenosos.



FERMENTACIÓN

Cada una de las variedades se vinificó por separado con maceración Pelicular pre fermentativa en frío durante 5 días a 8° C en tanques de acero inoxidable.

Temperatura máxima de fermentación 30°C durante 28 días.

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas.

100% Fermentación Maloláctica.



CRIANZA

Crianza en Barriles de Roble Francés durante 12 meses, 50% nuevo, tostado medio. Clarificación Natural. Cada uno de los vinos fue añejado por separado durante 6 meses. Luego se realizó el Gran Corte, el cual fue añejado durante otros 6 meses.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Cabernet Sauvignon y Merlot constituyen el Corazón de este gran corte, aportando un fuerte carácter especiado y elegante. A su vez el Malbec, el Bonarda y el Syrah aportan dulzura, volumen en boca, y suavidad. Por último el Petit Verdot y el Tanat, aportan estructura y robustez.

El resultado es un GRAN CORTE excepcional, que a la vista presenta color rojo rubí intenso. Sus aromas son de gran complejidad y elegancia, donde aparecen notas de especias dulces, pimienta negra, higos secos y frutas secas, entremezcladas con notas de vainilla y cedro aportadas por la madera. Al paladar, es de impacto dulce al comienzo, y refrescado por una acidez amable y equilibrada, con taninos firmes y robustos que le dan en su conjunto un final largo y muy persistente.

Maridajes: recomendado para acompañar carnes rojas a la parrilla, cordero, carnes de caza, guisados, o quesos fuertes.

www.losharoldos.com

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS