

ESTATE

MALBEC



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:
La Consulta-San Carlos

ALCOHOL:
14,5%

Variedad:

100 % Malbec

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%.

Notas de Cata:

Color: Rojo intenso, con destellos violáceos profundos.
Aroma: Definidos a frutos rojos maduros y frutos negros, con aportes de estancia en roble.
Boca: La entrada se caracteriza por la suavidad y el dulzor de los taninos, representando las características del cepaje de la Argentina. Buen volumen de boca, permanencia larga y final de boca elegante.

Maridaje:

Quesos estacionados, tamales y empanadas, carnes rojas.
La recomendación: riñoncitos a la provenzal.

Crianza:

Paso por 6 meses por roble 50% americano y 50 % francés para el 100% del vino.

Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.

LOS HAROLDOS