



LOS HAROLDOS

RESERVA CABERNET FRANC

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.

VARIETAL	COSECHA	ALCOHOL	ORIGEN
85% Cab. Franc, 15% Cab. Sauvignon	2018	14,5% vol	Valle de Uco

SUELO:

Franco arenoso poco profundo

ELABORACIÓN:

Cosecha manual durante la última semana de marzo y la primera semana de abril, transportados en recipientes de 5.000 kg. Se realiza selección de racimos en el viñedo. Fermentación y maceración durante 8 días a temperaturas entre 25°-27° C, luego maceración post-fermentativa durante 7 días, utilizando durante todo el proceso los métodos de remontaje, delestaje y pisaje alternados. Fermentación maloláctica: realizada al 100% del volumen.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo rubí intenso, con destellos violáceos con destellos violáceos. Aroma: frutos rojos, frambuesas, arándanos, pimienta rosa y un leve y delicado final herbal. Boca: De entrada dulce, taninos jugosos, fresco y de largo final. Notas a vainillas, chocolate blanco, especias dulce, dado por el aporte de barricas roble Francés y Americano de 2do y 3er uso.

CRIANZA:

70% del vino pasa 9/10 meses en roble Francés, 30% del vino pasa 9/10 meses por barricas de roble Francés y de primer uso.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza maceradas y queso de pasta dura. Recomendación cordero con ravioles de queso de cabra.

TEMPERATURA:

Beber entre 16° y 18° C.

