



LOS HAROLDOS



RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

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
100% Cabernet Sauvignon	2018	14% vol	Valle de Uco

SUELO:

Franco arenoso poco profundo

ELABORACIÓN:

Cosecha manual durante la segunda quincena 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 en tanques de acero inoxidable durante 8 días a temperaturas entre 25° - 27° C, luego maceración post-fermentativa durante 7 días, utilizando durante todo el proceso los métodos de remontage, delestage y pisage alternados.

Fermentación maloláctica: realizada al 100% del volumen.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo profundo con destellos violáceos. Aroma: Complejo con notas de jalea, higo maduro y frutas secas.

Boca: De entrada amable, taninos jugosos, de largo y persistente final en boca.

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 raviolos de queso de cabra.

TEMPERATURA:

Beber entre 16° y 18° C.