



LOS HAROLDOS

RESERVA

MALBEC

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% Malbec	2019	14,5% vol	Valle de Uco

SUELO:

Franco arenoso 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 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, delestaje y pisage alternados.

Fermentación maloláctica: realizada al 100% del volumen.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo profundo, con destellos violáceos

Aroma: Vino complejo con notas a mermelada, higos maduros y frutas secas negras.

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

CRIANZA:

Fermentación en tanques de acero inoxidable. 70% del vino pasa 12 meses en roble Francés, mientras que el 30% del vino pasa 12 meses en barricas de roble francés de primer uso.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza maceradas y queso de pasta dura.

TEMPERATURA:

Beber entre 16° y 18° C.

