



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 | 2020 | 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, delestage 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.

www.losharoldos.com  [@losharoldos](https://twitter.com/losharoldos)  [@bodegalosharoldos](https://www.instagram.com/bodegalosharoldos)  [/bodegalosharoldos](https://www.facebook.com/bodegalosharoldos)

