



Gran Blanco

BLEND DE TERROIRS

AÑADA	ALCOHOL	ACIDEZ / PH
Non Vintage	13% vol	7.30 / 3.35

VARIETALES

40% Chardonnay, 30% Viognier, 25% Semillón,
3% Sauvignon Blanc, 2% Torrontés.

FECHA DE COSECHA

Chardonnay: March 2021, 2022 and 2023; Viognier: March 2022 and April 2023;
Semillón: March and April 2023; Sauvignon Blanc: February 2022 and 2023;
Torrontés: March 2023.

VIÑEDOS

- Chardonnay: 20% El Peral + 20% Gualtallary.
- Viognier: 15% Campo Los Andes + 15% Rivadavia, Los Campamentos, Finca Los Nietos.
- Semillón: Tupungato, Cordón del Plata.
- Sauvignon Blanc: El Peral, Tupungato.
- Torrontés: Chapanay, San Martín.

SUELOS

Al tratarse de diversos viñedos, los suelos en general tienen diversas composiciones y escasez de materia orgánica. Los hay franco arenosos, aluvionales, arenosos, algunos con presencia de rocas aluvionales y calcáreas en profundidad y con presencia de guijarros en superficie, de profundidades variables según la zona de origen.



FERMENTACIÓN

Todos los varietales fueron cosechados manualmente, en el caso de:

- **Chardonnay:** prensado directo de los racimos, desfangado estático del mosto y fermentación tanto en barriles de roble como en pequeña vasija de concreto, ambos casos con levaduras seleccionadas y a baja temperatura, con fermentación maloláctica parcial.
- **Viognier:** prensado directo de los racimos, desfangado estático del mosto y fermentación a baja temperatura, en tanques pequeños de acero inoxidable y vasijas pequeñas de concreto, en ambos casos con levaduras seleccionadas y a baja temperatura, sin producir fermentación maloláctica.
- **Semillón:** descobajado de los racimos y fermentación con levaduras indígenas en presencia de sus pieles y a baja temperatura, maceración pelicular total de 3 meses en pequeña vasija de concreto, antes del descube.
- **Sauvignon Blanc:** descobajado de los racimos, premaceración pelicular en frío a baja temperatura durante 72 horas, fermentación con levaduras.
- **Torrontés:** descobajado de los racimos y fermentación con levaduras indígenas en presencia de sus pieles y a baja temperatura, maceración pelicular total de 3 meses en pequeña vasija de concreto, antes del descube.

CRianza

En general: 30% del vino tuvo crianza en barricas de roble, 70% del vino tuvo crianza en vasijas de diferentes tipos.

- **Chardonnay:** 2021: 6 meses en barriles de roble francés 50% nuevo | 2022: 6 meses en barriles de roble francés 80% y americano 20% | 2023: 6 meses en pileta de concreto.
- **Viognier:** 2022 tanque inoxidable | 2023 pileta de concreto
- **Semillón:** 2023 pileta de concreto
- **Sauvignon Blanc:** 2022 y 2023 tanque inoxidable
- **Torrontés:** 2023 pileta de concreto



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista presenta color amarillo verdoso intenso, en nariz es elegante y complejo, con predominancia de frutas blancas maduras otorgadas por el Chardonnay y el Viognier, que recuerdan a peras, ananá y manzanas verdes, en contra parte el Semillón, Sauvignon Blanc y Torrontés hacen su aporte con notas frescas cítricas y florales equilibradas con las notas especiadas y de vainilla, dadas por su ligero paso por roble. En boca es elegante y complejo, su impacto es dulce, con buena frescura y tensión aportada por la acidez, y buena estructura y textura aportadas por los taninos de las pieles.

www.losharoldos.com

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

@losharoldos | @bodegalosharoldos | /bodegalosharoldos