



LOS HAROLDOS

BODEGA & VIÑEDOS

FICHA TÉCNICA *LOS HAROLDOS BRUT ROSÉ*

VARIEDADES:

70% Chardonnay - 20% Pinot Noir - 10% Syrah

COSECHA:

2023

VIÑEDOS:

Pinot Noir: Los Chacayes – Tunuyán – 1100 msnm.

Chardonnay: El Peral – Tupungato – 1200 msnm.

Syrah: Luján de Cuyo – Agrelo – 1100 msnm

SUELOS:

Pinot Noir: Los Chacayes – Tunuyán – 1100 msnm, suelos poco profundos, pobres en materia orgánica, de origen aluvional, franco arenosos, con gran cantidad de piedra fragmentada, algunas de ellas con depósitos calcáreos. Chardonnay: El Peral – Tupungato – 1200 msnm, suelos aluvionales, poco profundos, pobres en materia orgánica, y muy permeables, abundantes guijarros en superficie y piedra bocha en profundidad. Syrah: Alto Agrelo, Luján de Cuyo 1100 msnm, suelos pedemontanos, de origen aluvional, poco profundos, de mucha pendiente, pedregosos, con rocas en profundidad.

ELABORACIÓN:

Metodo Charmat Lungo (o de grandes recipientes).

CRIANZA:

3 meses sobre borras.

ALCOHOL:

12,3%

NOTAS DE CATA:

Color: Rosa pálido con tonos salmón

A la nariz presenta aromas cítricos, que recuerdan a mandarinas con notas de frutas rojas ácidas.

En boca de impacto dulce se presenta fresco y con buen equilibrio dulce-ácido, la crianza prolongada sobre sus borras le otorga suavidad y cremosidad agradable. De final largo y persistente. Maridaje: Ideal para acompañar entradas de sabores sofisticados, aperitivos, risotto de hongos, salmón ahumado, frutos de mar y pescados frescos.

