



# LOS HAROLDOS

## EXTRA BRUT

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.

### FICHA TÉCNICA *LOS HAROLDOS EXTRA BRUT*

<b>VARIEDAD:</b> Espumante	<b>COSECHA:</b> 2023	<b>ALCOHOL:</b> 12,3%
-------------------------------	-------------------------	--------------------------

#### **ORIGEN:**

Chardonnay: Valle de Uco y Valle Este de Mendoza.  
Sauvignon Blanc: Valle de Uco y Valle Este de Mendoza.

#### **CORTE:**

70% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc

#### **SUELOS:**

Suelos de diversas composiciones. En Valle de Uco suelos aluvionales, poco profundos, pobres en materia orgánica, y muy permeables, abundantes guijarros en superficie y piedra bocha en profundidad. Suelos en Valle Este, franco arenosos, profundos, muy permeables.

#### **ELABORACIÓN:**

Método Charmat corto (o de grandes recipientes).

#### **CRIANZA:**

1 meses sobre borras.

#### **NOTAS DE CATA**

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Aroma: delicados que recuerdan a las frutas blancas como manzanas verdes y peras, con notas cítricas jugosas y herbáceas. Fresco y alegre, de buena intensidad aromática.

Boca: Refrescante, bien equilibrado frutal y alegre.

#### **MARIDAJE:**

Ideal para acompañar entradas de sabores sofisticados, quesos Brie y Camembert, Caviar, aperitivos, risotto de hongos, salmón ahumado, frutos de mar y pescados frescos.

#### **TEMPERATURA:**

Beber entre 5° y 8° C.

