

ESTATE

BLEND



Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

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.

COSECHA:

2023

ORIGEN:

Valle de Uco

ALCOHOL:

14%

Variedad:

60% Malbec
25% Cabernet Sauvignon
15% Petit Verdot

Suelo:

Franco arenoso profundo.

Elaboración:

Cada variedad se elabora por separado. Maceración pre fermentativa durante 72 hs a 5° C. Fermentación y maceración prolongada, con trabajos alternados de remontage, delestage y pisaje a temperaturas entre 24-28° C. Maloláctica al 100% del vino.

Notas de cata:

Color: Violáceo, negro profundo con destellos escarlata. Aroma: Se perciben frutos rojos maduros y notas especiadas. Boca: Se presenta con volumen y estructura, acompañado con taninos dulces y amables mostrando su elegante final.

Maridaje:

Ideal para acompañar quesos estacionados, tamales y empanadas criollas, así como carnes rojas. Recomendación especial: cordero a las brasas.

Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.

LOS HAROLDOS