

ESTATE

CHARDONNAY



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:
2024

ORIGEN:
Valle de Uco
Agrelo . Luján de Cuyo

ALCOHOL:
13%

Variedad:
100% Chardonnay.

Suelo:
Franco arenoso profundo.

Elaboración:
Las uvas son cosechadas a mano. Los racimos son prensados enteros en prensas neumáticas. El jugo es desfogado estáticamente y separado de sus borras gruesas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura de 12 a 14 grados centígrados. Batoneo de borras una vez por semana. Fermentación maloláctica parcial.

Notas de Cata:
Color: Amarillo dorado con tonalidades verdosas.
Aroma: Complejos donde se amalgaman las frutas tropicales con el toque de vainilla y tostado de la madera.
Boca: Es untuoso, complejo y persistente, equilibrada acidez y mieloso.

Maridaje:
Platos con frutos de mar.

Temperatura:
Entre los 8° y los 10° C.

LOS HAROLDOS