



ESTATE

CABERNET SAUVIGNON

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:

100% Cabernet Sauvignon.

Suelo:

Franco arenoso profundo.

Elaboración:

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%.

Notas de Cata:

Color: Rojo rubí intenso y violáceo. Aroma: Es especiado, con frutas rojas, negras como guinda y casis, con notas de tabaco y vainilla. Boca: Es distinguido y de buen carácter tánico, profundo y de larga memoria.

Maridaje:

Carnes rojas, de caza, pastas con salsa rojas o pestos y quesos semiduros.

Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.

LOS HAROLDOS