



ESTATE

MALBEC

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

ALCOHOL:
14%

Variedad:
100% Malbec.

Suelo:
Franco arenoso profundo.

Elaboración:
Maceración pre fermentativa durante 72 hs a 5° C.
Fermentación y maceración prolongada, con trabajos alternados de remontaje, delestaje, pisaje, a temperaturas entre 24°-28° C. Maloláctica al 100%.

Crianza:
Paso de 6 meses por roble 50% americano y 50% francés para el 80% del vino 20% restante en acero inoxidable.

Notas de Cata:
Color: Rojo intenso, con destellos violáceos profundos. Aroma: Definidos a frutos rojos maduros y frutos negros, con aportes de estancia en roble. Boca: La entrada se caracteriza por la suavidad y el dulzor de los taninos, representando las características del cepaje de la Argentina. Buen volumen de boca, permanencia larga y final de boca elegante.

Maridaje:
Ideal para acompañar quesos estacionados, tamales y empanadas, carnes rojas. La recomendación: riñoncitos a la provenzal.

Temperatura:
Beber entre 16° y 18° C.

LOS HAROLDOS