



LOS HAROLDOS

RESERVA CHARDONNAY

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones del Valle de Uco, con inviernos muy fríos, veranos secos, días luminosos, noches frescas, suelos pobres y el riego con el agua proveniente de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un vino de gran tipicidad y excelente calidad.

VARIETAL	COSECHA	ALCOHOL	ORIGEN
100% Chardonnay	2024	13,5% vol	Valle de Uco

SUELO:

Franco arenoso profundo, con rocas aluvionales esféricas a 1,5 metros de profundidad. El suelo es escaso en materia orgánica y muy permeable.

ELABORACIÓN:

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

NOTAS DE CATA:

Amarillo claro con tonalidades verdosas. Aroma: Complejos donde se amalgaman las frutas cítricas y tropicales, como manzanas verdes, ananá, limas, con las notas de vainilla y tostado de la madera. Boca: Es fresco, complejo y persistente, de impacto dulce, inmediatamente equilibrada por la acidez que le da un final largo y persistente.

CRIANZA:

50% del vino es fermentado y añejado durante 9 meses en barriles de roble francés de primer, segundo y tercer uso. 35% de roble nuevo. 50% del vino es criado en tanques de acero inoxidable sobre sus lías.

MARIDAJE:

Ideal para disfrutar como aperitivo y acompañar frutos de mar, tablas de quesos, pescados, pastas livianas y carnes blancas.

TEMPERATURA:

Beber entre 8° y 10° C.

