



Gran Franc

SINGLE VINEYARD

AÑADA	ALCOHOL	ACIDEZ / PH
2021	14,5% vol	5.90 / 3.6

VARIETALES

Cabernet Franc 85%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 5%.

FECHA DE COSECHA

1 de abril.



VIÑEDOS

Valle de Uco:

Proveniente de Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza.



SUELOS

Suelos cordilleranos jóvenes donde se destacan perfiles franco arenosos y franco limosos con presencia de piedras a profundidades diversas, siempre con características de buen drenaje y bajo porcentaje de materia orgánica.



FERMENTACIÓN

Fermentación tradicional en piletas de concreto de 10.000 kilos de capacidad, con remontajes, pisoneos y delestages durante la maceración que dura entre 14 y 17 días.



CRianza

100% del vino tuvo crianza en barricas de roble durante 12 meses, 40% nuevo; 60% de segundo y tercer uso; luego completó su crianza previo al envasado por un año más en pileta de concreto.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

En nariz se perciben aromas intensos a frutas rojas como fresa, frambuesa y cereza, acompañadas por frutas negras como mora y arándano. Se suman delicadas notas herbáceas de pimienta verde y hierbas frescas, junto a un sutil fondo floral que recuerda a las violetas.

En boca presenta taninos firmes pero amables, bien integrados con el cuerpo del vino. Su acidez moderada aporta equilibrio y frescura, mientras que las notas especiadas y de pimienta se despliegan con una textura suave y aterciopelada. Final largo, elegante y persistente.

www.losharoldos.com

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



@bodegalosharoldos



/bodegalosharoldos