



Gran Malbec

BLEND DE TERROIRS

AÑADA	ALCOHOL	ACIDEZ / PH
2021	14,4% vol	5.90 / 3.6

VARIETALES
100% Malbec.

FECHA DE COSECHA
Entre la última semana de marzo y la primera quincena de abril.

VIÑEDOS

Valle de Uco:
Uvas obtenidas de diferentes terruños del Valle de Uco, principalmente de Altamira y Campo los Andes.

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

80% del vino tuvo crianza en barricas de roble durante 12 meses, 40% nuevo; 60% de segundo y tercer uso; 20% en pileta de concreto.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo profundo con destellos violáceos.

Aromáticamente presenta un gran carácter frutal destacándose ciruelas, moras y arándanos, acompañados de aromas complejos debido a su crianza en barricas.

En boca se presenta dando una sensación de dulzura y untuosidad, revelando delicadas notas de vainilla, chocolate y especias, con un final elegante y persistente.

www.losharoldos.com

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

 @bodegalosharoldos |  /bodegalosharoldos