



LOS HAROLDOS

EXTRA BRUT

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.

FICHA TÉCNICA LOS HAROLDOS EXTRA BRUT

VARIEDAD:

Espumante

COSECHA:

2017

ORIGEN:

100% Valle de Uco

CORTE:

70% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN:

Metodo Charmat

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Aroma: Frutos delicados de buen equilibrio ácido tales como el durazno blanco, frutado y elegante.

Boca: Las finas burbujas invaden el paladar exaltando lo percibido en nariz y mostrando fineza propia de un blend.

ALCOHOL:

12,5%

MARIDAJE:

Ideal para acompañar entradas de sabores sofisticados, postres. Aperitivos, salmón ahumado, frutos de mar y pescados frescos. Recomendación ideal para compartirlo en toda ocasión.

TEMPERATURA:

Beber entre 5° y 8° C.

