

MENDOZA / ARGENTINA



BODEGA LOS HAROLDOS

Los 33° de latitud sur es un punto geográfico especial, altamente propicio para el cultivo de la vid. El clima de esta zona geográfica se caracteriza por una amplitud térmica entre días cálidos y noches frías durante los meses de verano. Estas condiciones, junto con la escasez de lluvias y los suelos arenosos y permeables, convierten a esta zona cuyana en la más apropiada para el cultivo de la vid, permitiéndole competir con los mejores y más tradicionales viñedos europeos.

The 33° southern latitude is a geographic point with especially adequate features for the growth of grapes. The climate of this area is characterized by a wide temperature range in winter and sunny days in summer. These conditions, together with the scarce rainfalls and the sandy and permeable soils make this area appropriate for the production of grapes. The company is therefore able to compete at the same level with the best and most traditional European wineries.

VIÑEDOS / VINEYARDS Propios / Own
400 has. Ubicación de viñedos / Vineyards location: Finca Los Haroldos (San Martín - Lavalle). Independientes / Independent growers 3000 has. Rivadavia, San Martín, Luján de Cuyo, Tunuyán, Tupungato, La Consulta and Maipú - Mendoza.

CAPACIDAD DE VASIJA / VAT CAPACITY
Total Los Haroldos: 24.000.000 litros / liters.
Acero inoxidable / Stainless steel tanks
Total Balbo: 8.000.000 litros / liters.

CAPACIDAD DE MOLIENDA / CRUSH CAPACITY 90.000 kilos-hora / kilos-hour.

CAPACIDAD DE ESTIBA / STORAGE
800.000 botellas en cavas subterráneas
bottles in underground cellars.

FRACCIONAMIENTO / BOTTLING LINES
8.000 botellas-hora / bottles-hour.

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES / EXPORTS
27 Países / 27 Countries

NORMAS DE CALIDAD / STANDARDS
B.P.M

COLIMAN MALBEC

VARIEDAD / VARIETY

Malbec
Rendimiento: 20.000 kg/ha Yield: 20.000 kg/ha.
Cosecha manual. / Hand harvest.

ORIGEN / ORIGIN

Medrano, Rivadavia, Mendoza and Lavalle (Zona Este). / Medrano, Rivadavia, Mendoza and Lavalle (East Oasis).

ALTURA / ALTITUDE

702 metros sobre el nivel del mar - 2,303 feet asl.

ELABORACIÓN / ELABORATION

Uvas seleccionadas, fermentación con temperatura controlada. Corta maceración / Selected grapes, fermentation at controlled temperature. Short maceration.

CLIMA / CLIMATE

Desértico con precipitaciones menores a 220 mm. / Desert with less than 220 mm of rainfall.

MOLIENDA / CRUSHER

Sin escobajos. / Without stems.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

Levaduras Seleccionadas. / Selected Yeast.

MACERACIÓN PELICULAR / MACERATION

15 días. / 15 days.

ALCOHOL / ALCOHOL

12.50 % V/V

ACIDEZ TOTAL / TOTAL ACID

5.10 g/l. Tartárico. / 5.10 g/l. Tartaric Acid.

PH

3.15

AZUCAR / SUGAR

6 grs. / 6 grs.

PRODUCCIÓN / CASES PRODUCED

2.500.000 x 12 botellas. / 2.500.000 x 12 bottles



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:



De color rojo rubí muy profundo, limpio y brillante. Very deep ruby-red color, clean and brilliant.



En nariz se aprecian aromas complejos de frutos rojos combinados con madera sutil, chocolate y vainilla. Aromas of ripe red fruits, combined with subtle oaky notes and with light chocolate and vanilla hints.



Untuoso con taninos maduros. Bien balanceado y buena acidez. Vino largo y placentero al paladar. It is unctuous, with ripe tannins. Well-balanced, with good acidity and a long finish. Pleasant to the palate.



16° C - 18° C