HARAS DE PIRQUE

ALBACLARA
SAUVIGNON BLANC

Clasificación
Leyda - Chile

Composición Varietal
Sauvignon Blanc

Cosecha
2020

Clima
El valle de Leyda, específicamente en la localidad de Las Brisas de Santo Domingo, donde se encuentran los viñedos de Sauvignon Blanc de Albaclara, se presentaron temperaturas más altas que años anteriores en la época de brotación y floración de los viñedos, lo que se tradujo en racimos de buen tamaño y de buen estado sanitario.
La época de maduración durante el verano presentó un clima moderado, dando como resultado una predominancia de los aromas cítricos. Como es normal es esta zona, los amaneceres son nubosos y fríos, lo que permitió una maduración apropiada de las uvas.

Vinificación
Las uvas llegaron a la bodega y luego fueron despalilladas y suavemente prensadas. La fermentación fue conducta con bajas temperaturas en cubas de acero inoxidable por 12 – 15 días, al fin de exaltar la frescura de las uvas. Una vez terminada la fermentación el vino fue dejado sobre sus borras finas, realizando un ligero bastoneo una vez cada dos semanas, antes de ser embotellado en el mes de Julio del 2020.

Grado alcohólico
13,5% GL.

Origen
El Sauvignon Blanc, uva de gran personalidad, se expresa completamente en áreas seleccionadas como el Loire en Francia, Nueva Zelanda, el Friuli en Italia y, más recientemente, Chile, y en particular en el área costera de Leyda. Su nombre está inspirado en los maravillosos amaneceres que surgen de sus viñedos, Albaclara es un Sauvignon Blanc puro, sus uvas se recolectan a mano en los viñedos de Leyda.

HARAS DE PIRQUE

Notas de Cata

De color brillante con tonos amarillo – verdoso. En la nariz predominan las notas cítricas y flores blancas como el jazmín. Tiene una acidez fresca y marina, con notas calcáreas que le dan persistencia y un agradable final fresco y mineral.

Maridaje

Combina perfecto con comidas aromáticas y picantes como la comida Thai, también con productos del mar como ostras y pescados blancos frescos. Complementa bien con muchos aperitivos y primeros platos frutos secos, quesos frescos con aceite de oliva y hierbas frescas.