



## HARAS DE PIRQUE



### ALBIS

#### Clasificación

Maipo Valley

#### Composición Varietal

70% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère

#### Cosecha

2018

#### Clima

La temporada 2018 partió con un invierno de temperaturas medias comparables a años anteriores y sin eventos de heladas o lluvias de primavera. Las temperaturas de verano fueron frescas, especialmente durante el mes de Marzo, momento de inicio de las cosechas de uva en el Valle del Maipo. Las parcelas de Cabernet Sauvignon que componen este vino, fueron cosechadas la segunda semana de Abril, ya que se mantuvo un clima fresco y con vientos moderados durante la época de maduración. El Carménère, de madurez más tardía, fue cosechado durante el mes de Mayo.

#### Vinificación

Las uvas de Cabernet Sauvignon y Carménère son vinificadas por separado. Luego de una maceración en frío por 5 días, una vez que las levaduras nativas son agregadas, comienza una vinificación tradicional con el propósito de exaltar la concentración natural y madurez de la uva, expresando todas sus cualidades. La fermentación alcohólica y maceración son realizadas en cubas de encina francesa por un período total de 20 días. El Cabernet Sauvignon se unió al Carménère en Diciembre del mismo año y guardado en barricas nuevas de encina francesa por 18 meses en total.

#### Grado alcohólico

14,0% Vol.

### Origen

Albis es el resultado de la unión de Cabernet Sauvignon y Carménère. Su nombre celebra el amanecer de un nuevo día en la viticultura. Representa la unión de dos hemisferios, el viejo y el nuevo mundo, con la intención precisa de crear un vino elegante y seductor en el corazón del Valle del Maipo.





## HARAS DE PIRQUE

### Notas de Cata

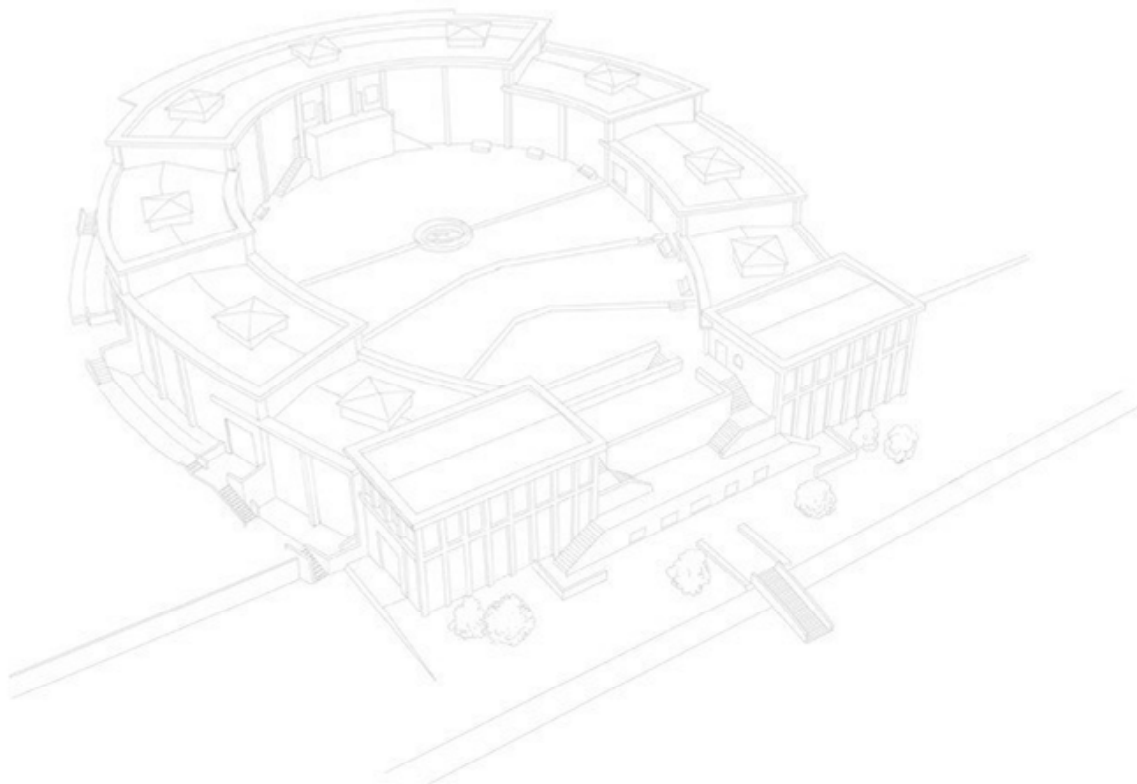
Albis es un vino que se abre en la copa mostrando notas a café, humo, especias y fruta negra. Lleno de carácter al Maipo Andes, se reflejan sus notas a menta y hierbas frescas en la boca. Muy suave en entrada, te sorprende con su persistencia en boca. De tanino elegante, se distinguen claramente notas a regaliz y especias como la pimienta negra recién molida.

### Reconocimientos

96 puntos & listado en los Mejores Tintos, Mezclas tintas y Tintos del Maipo Alto - GUIA DESCORCHADOS 2020 – Patricio Tapia – Octubre 2019

### Maridaje

Ideal con carnes marinadas como el cordero o vacuno, de cocción lenta y quesos de guarda. Acompaña maravillosamente preparaciones especiadas, con menta e incluso postres con un buen chocolate bitter.



CL-BIO-005  
IT-BIO-009-CV29

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)