HARAS DE PIRQUE

HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

Clasificación
Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal
85% Cabernet Sauvignon, 15% Carménère

Cosecha
2018

Clima
La vendimia 2018 en Pirque fue considerada una gran temporada. Fue de temperaturas frescas, lo que permite intensificar aromas y sabores. La cosecha del Cabernet Sauvignon se realizó en varias etapas, los viñedos ubicados en la parte alta a principios de Abril y los del piedemonte a fines del mismo mes. El Carménere, como es habitual en esta zona, fue cosechado a mediados de mayo.

Vinificación
Las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon y Carménère fueron vinificadas de manera independiente en cubas de acero inoxidable y de encina francesa. Antecede a la fermentación alcohólica, una maceración en frío por 3 a 5 días, para maximizar su potencial aromático. Después de la fermentación alcohólica con levaduras nativas, el vino fue trasladado a barricas donde maduró por un período de 12 meses.

Grado alcohólico
14,0° GL.

Origen
Principalmente producto con uvas Cabernet Sauvignon, con una pequeña parte de Carménère, de los viñedos de Haras de Pirque en la Valle del Maipo, para contar este territorio característico a través de un vino fascinante, caracterizado por notas herbáceas y especiadas sostenidas por una frescura extraordinaria, típica del *terroir*.

Notas de cata
Color rojo intenso y tintes violáceos. En la nariz, notas a menta, chocolate y especies como el laurel, características de este *terroir*. En la boca es un vino concentrado y suave, con taninos sedosos y persistentes que enmarcan el potencial de esta variedad en Pirque. Ideal para acompañar carnes rojas y de caza en cocciones lentas.