HARAS DE PIRQUE

HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

Clasificación
Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal
Cabernet Sauvignon

Cosecha
2019

Clima
La vendimia 2019 en Pirque presentó grandes características varietales, fue una primavera fresca con un verano cálido que permitió cosechar en óptima madurez. Las tardes y noches frescas de Enero a Abril se expresaron en los vinos de esta cosecha, manteniendo los toques de frescura y elegancia. La cosecha fue realizada a mediados de Abril una vez que la relación entre estructura de los taninos y la madurez de la uva fuera óptima.

Vinificación
Las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon 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, el vino fue trasladado a barricas donde maduró por un período de 12 meses.

Grado alcohólico
14,0° GL.

Origen
Principalmente producido con uvas Cabernet Sauvignon de los viñedos de Haras de Pirque en la Valle del Maipo, para contar la historia de 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
Hussonet se presenta de un color rojo intenso. En la nariz, notas a especies como canela, laurel y menta se unen con sensaciones herbales y toques tostados que muestran la frescura de este valle. En la boca es suave de taninos agradable y con aromas a frutos rojos y chocolate.

Maridaje
Ideal para acompañar carnes rojas y de caza en cocciones lentas.

IT BIO 009 - CV29

HARAS DE PIRQUE

IT BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com