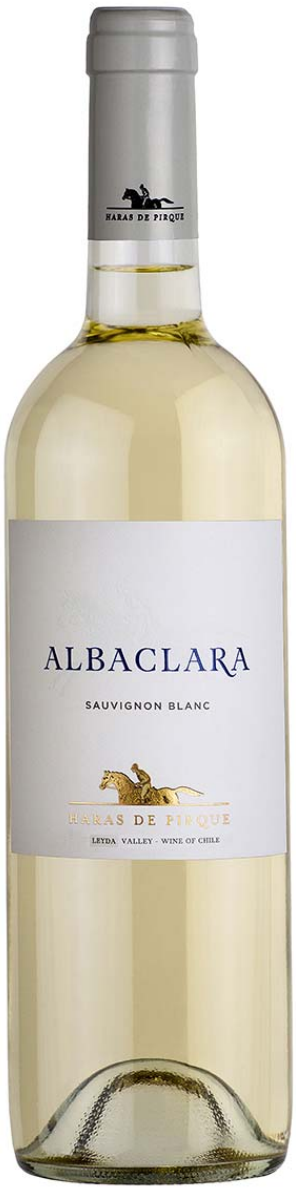
HARAS DE PIRQUE



ALBACLARA
SAUVIGNON BLANC

Clasificación
Leyda - Chile

Composición Varietal
Sauvignon Blanc

Cosecha
2019

Clima
El valle de Leyda, específicamente en la localidad de Las Brisas de Santo Domingo, donde se encuentran los viñedos de Sauvignon Blanc Albaclara, se presentaron temperaturas tendencialmente frías en la época de brotación y floración de los viñedos, lo que se traduce en racimos más pequeños que lo habitual.
La época de maduración durante el verano presentó un clima más cálido, dando como resultado una predominancia de los aromas frutales. Sin lluvias ni amaneceres muy nubosos, la uva se cosechó en un perfecto estado y calidad.

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 junio 2019.

Grado alcohólico
13,5%

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 amarillo verdoso brillante. Presenta aromas frescos y herbales que recuerdan su origen costero y notas a frutas cítricas como el pomelo y la mandarina. En el paladar, tiene una textura suave y persistente, lleno de una fresca acidez que lo hace ideal para aperitivos y mariscos de toda clase.

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.