HARAS DE PIRQUE

ALBACLARA
SAUVIGNON BLANC

Clasificación
Leyda - Chile

Composición Varietal
Sauvignon Blanc

Cosecha
2021

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, los tiempos de brotación y floración ocurrieron en temperaturas medias normales. Durante el periodo de maduración se presentaron temperaturas promedio máximas menores a lo habitual, predominando los días nublados y de baja oscilación térmica. Esto entregó a los vinos una marcada nota fresca y de caracteres cítricos y herbales. Después de una cuidadosa selección, las uvas fueron cosechadas durante el mes de Abril.

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 2021.

Grado alcohólico
12,5° 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.

Notas de Cata
De color brillante con tonos amarillo – plateado brillante. Marcadas notas a frutas cítricas y hierbas frescas.
En la boca de acidez marcada, muy fresco y mineral.

HARAS DE PIRQUE

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.