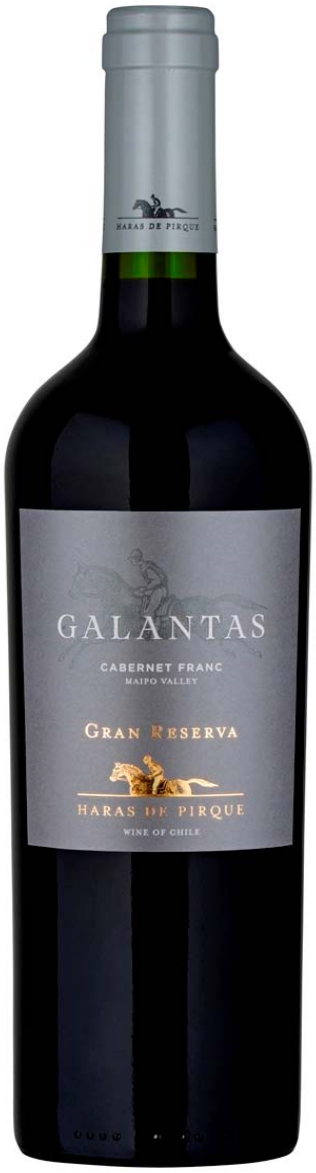
HARAS DE PIRQUE

GALANTAS CABERNET FRANC 2016



Clasificación
Cabernet Franc Gran Reserva – Chile - Orgánico

Composición Varietal
85% Cabernet Franc, 15% Carménère

Cosecha
2016

Clima
La vendimia 2016 en Pirque fue considerada fresca y ligeramente húmeda. Esto permitió que las uvas maduraran lentamente, conservando aromas y frescor. La cosecha del Cabernet Franc se realizó en dos etapas, los viñedos ubicados en la parte alta a principios de abril y los del piedmont a fines del mismo mes. El Carménère, variedad tardía, fue recogido los primeros días de mayo.

Vinificación
Las 4 diferentes parcelas de Cabernet Franc y la de 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 trasegado a barricas por un período de 14 meses.

Grado alcohólico
13° GL

Origen
Galantas representa la expresión máxima del Cabernet Franc en la Maipo Andes Valley. Un vino capaz de expresar la vibrante elegancia y delicadeza de esta variedad en este único terroir.
Las uvas provienen de nuestro campo orgánico ubicado en Pirque, valle del Maipo Andes. Los viñedos de Haras de Pirque están ubicados a 700 metros sobre el nivel del mar, donde los Cabernet Franc pueden expresar su gran potencial debido a las noches frías de la pre cordillera de los Andes.

Notas de cata
Color rojo violáceo. Intensas notas a grafito, frutas negras como arándanos y moras. En la boca es suave y elegante, de carácter mineral y fresco. Una elegante muestra del Maipo Andes.

Maridaje
Perfecto con aves de caza, preparaciones con carne y pastas rellenas.