



## HARAS DE PIRQUE

### RESERVA DE PROPIEDAD 2016

#### Clasificación

Reserva de Propiedad, Valle del Maipo – Chile - Orgánico

#### Composición varietal

Cabernet Sauvignon, Carménère y Cabernet Franc.

#### Cosecha

2016

#### Clima

El 2016 fue un año caracterizado por temperaturas promedio más bajas que años anteriores. Estas condiciones climáticas duraron hasta el período de maduración, entregando vinos de taninos suaves y elegantes con un buen equilibrio entre la frescura y la graduación alcohólica. Las uvas fueron cosechadas a mano a finales de Abril.

#### Vinificación

Las parcelas individuales se vinificaron por separado para mejorar la suavidad y elegancia de los taninos. Después del trasiego, el vino se transfirió a barricas de roble francés donde se realizó la fermentación maloláctica y el refinado, antes de ser ensamblado y embotellado.

#### Grado alcohólico

13.5%

#### Origen

Reserva de Propiedad es el resultado de la unión de Cabernet Sauvignon, Carménère y Cabernet Franc, de los viñedos orgánicos de Haras de Pirque, ubicados en el Valle del Maipo. Las uvas, cosechadas a mano durante el mes de abril, provienen de parcelas de tierra seleccionadas, capaces de preservar y mejorar las características únicas de este territorio.



#### Notas de cata

El vino se presenta de un color rojo intenso. Notas de tabaco, frutos rojos y cerezas, son seguidos de aromas a menta fresca y sensaciones herbáceas propias del Valle del Maipo. En boca es suave y equilibrado con un acabado persistente y sabroso.



CL-BIO-005  
IT-BIO-009 - CV29