



HARAS DE PIRQUE

RESERVA DE PROPIEDAD



Clasificación

Reserva de Propiedad, Valle del Maipo – Chile - Orgánico

Composición varietal

Cabernet Sauvignon, Carménère y Cabernet Franc.

Cosecha

2017

Clima

El 2017 fue un año caracterizado por temperaturas tendencialmente más altas de lo normal y vientos, lo que provocó que la cosecha se adelantará dos semanas con respecto a años anteriores, para así mantener la frescura y acidez en los vinos. La cosecha se realizó manualmente entre la segunda semana de marzo y la primera de abril. Dado el clima generalmente cálido, los vinos resultan maduros de intensos aromas frutales, con taninos firmes pero de final suave en el paladar.

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 la guarda antes de ser ensamblado y embotellado.

Grado alcohólico

13.5°GL

Origen

El 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 provienen de viñedos seleccionados, capaces de preservar y mejorar las características únicas de este territorio.

Notas de cata

Reserva de Propiedad se presenta de un color rojo intenso. Notas a tabaco tostado y frutos negros son complementados con notas frescas a hierba, sensaciones propias del Valle del Maipo. En boca es fresco y suave, con un final de sabores a menta y hierbas frescas.

Maridaje

Sus suaves taninos pueden combinarse con quesos livianos, sopas o pasta fresca con salsas ligeras, nueces y almendras.



CL-BIO-005
EU BIO 109 - CV29

www.harasdepirque.com