



# HARAS DE PIRQUE



## RESERVA DE PROPIEDAD 2018

### Clasificación

Reserva de Propiedad, Valle del Maipo - Chile

### Composición varietal

Cabernet Sauvignon, Carménère y Syrah

### Cosecha

2018

### Clima

El 2018 fue un año caracterizado por temperaturas moderadas y vientos suaves con alta luminosidad, lo que trajo una cosecha sana y oportuna en tiempos de maduración. La cosecha se realizó manualmente a principios de Abril. Dado el clima fresco de este año, los taninos resultaron suaves y de gran elegancia.

### Vinificación

Las parcelas individuales se vinificaron por separado para mejorar la suavidad y elegancia de los taninos. Después la fermentación alcohólica, 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%

### 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 con tonos violeta. De carácter herbal y especiado, se encuentran también notas a frutas rojas frescas, como la frambuesa y ciruela. En boca se repiten las notas a tabaco, con toques ahumados y especiados. Un vino que expresa plenamente el origen de sus uvas.

### Maridaje

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



CL-BIO-005  
IT-BIO 009 - CV29

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)