



HARAS DE PIRQUE

## ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

### Clasificación

Leyda - Chile

### Composición Varietal

Sauvignon Blanc

### Cosecha

2018

### Clima

El valle de Leyda, específicamente en la localidad de Las Brisas de Santo Domingo, donde se encuentran los viñedos de Sauvignon Blanc Albaclara, se presentaron temperaturas más frías que lo normal en la época de brotación y floración de los viñedos.

La época de maduración durante el verano presentó un clima nuboso y menos cálido que lo habitual, dando como resultado un retraso en la cosecha de aproximadamente dos semanas. Dada la ausencia de lluvias, las uvas se mantuvieron en buen estado sanitario, lo que logró vinos muy aromáticos y de una frescura agradable.

### 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.

### Vinificación

Las uvas llegaron a la bodega y luego fueron despalladas 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 2018.

### Grado alcohólico

12,5%





## HARAS DE PIRQUE

### **Notas de Cata**

De color amarillo claro brillante. Presenta un aroma intenso y fresco de frutas cítricas y hierbas. Cuenta con una agradable frescura, reflejo de su origen costero. En la boca, refleja los sabores de menta, frutas cítricas, con una agradable sensación fresca y persistente.

### **Reconocimientos**

93 puntos - GUIA DESCORCHADOS – Patricio Tapia – Octubre 2018

