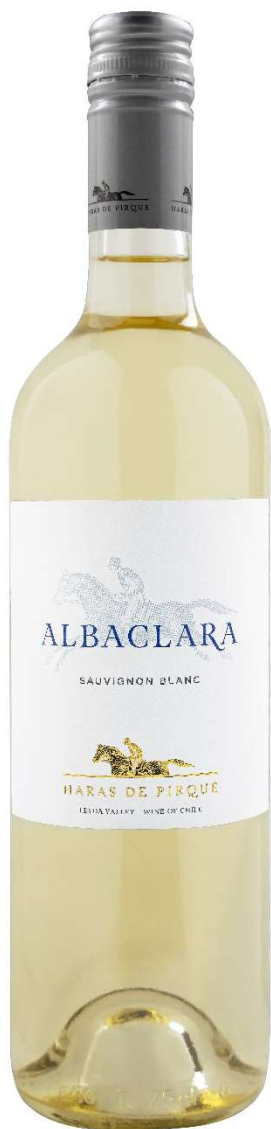




HARAS DE PIRQUE

ALBACLARA SAUVIGNON BLANC



Clasificación

Leyda - Chile

Composición Varietal

Sauvignon Blanc

Cosecha

2022

Clima

El valle de Leyda, durante la temporada 2021 – 2022, específicamente en la localidad de Las Brisas de Santo Domingo, donde se encuentran los viñedos de Sauvignon Blanc de Albaclara, los estados fenológicos se desarrollaron de acuerdo a las fechas promedio. La brotación se inició a fines de septiembre, similar a años anteriores. Los tiempos de maduración presentaron temperaturas promedio, predominando las mañanas nubladas y las tardes con sol. La ausencia de lluvias durante la vendimia y las excelentes condiciones climáticas durante la temporada, permitieron desarrollar la frescura y mineralidad típicas de Albaclara, expresando plenamente sus características notas cítricas y herbáceas y garantizando el excelente estado sanitario de las uvas. La vendimia de Albaclara se realizó durante el mes de abril.

Vinificación

Las uvas llegaron a la bodega y luego fueron despalilladas 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 del 2022.

Grado alcohólico

13,0° GL

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.

Notas de Cata

De color brillante con tonos amarillo – plateado brillante. Con notas suaves a frutas cítricas como azahares de naranja y limón. Su acidez es marcada y firme, la cual aporta una frescura intensa y a su vez, notas tropicales como la del maracuyá. Su final es nuevamente cítrico y mineral.



HARAS DE PIRQUE

Maridaje

Combina perfecto con comidas aromáticas y picantes como la comida Thai, también con productos del mar como ostras y pescados blancos frescos. Complementa bien con muchos aperitivos y primeros platos frutos secos, quesos frescos con aceite de oliva y hierbas frescas.

