



HARAS DE PIRQUE

ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

Clasificación

Leyda - Chile

Composición Varietal

Sauvignon Blanc

Cosecha

2023

Clima

El valle de Leyda, específicamente en la localidad de Las Brisas de Santo Domingo, donde se encuentran los viñedos de Sauvignon Blanc de Albaclara, la temporada partió con temperaturas adecuadas para una buena floración y cuaja. Durante la maduración, las mañanas fueron frescas y nubosas pero las brisas de la tarde y las temperaturas al alza durante el verano, permitieron desarrollar uvas sanas, en una temporada de maduración lenta. En lugar, como es habitual en este vino, le entrega una marcada nota salina y mineral. Las uvas fueron cosechadas durante el mes de abril.

Vinificación

Las uvas llegaron a la bodega y luego fueron despalladas y suavemente prensadas. La fermentación fue conductada 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 a fines de junio del 2023.

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 amarillos. Los aromas de este vino se inician con las flores blancas y notas cítricas que se unen a las hierbas frescas en el final. De acidez firme, tiene un buen volumen en boca que concentra sus notas salinas y nos recuerda su origen costero, de brisas y temperaturas frescas cerca del mar.

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.

