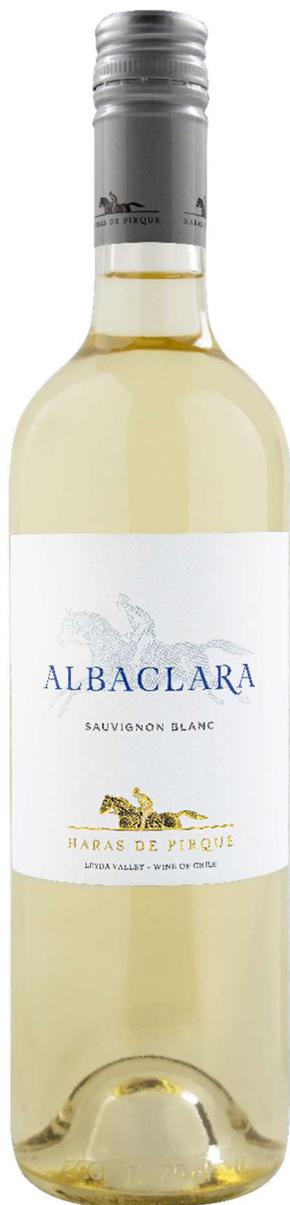




HARAS DE PIRQUE



## ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

### Clasificación

Leyda - Chile

### Composición Varietal

Sauvignon Blanc

### Cosecha

2024

### 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 generalmente frías en el periodo de brotación y floración, induciendo la producción de numerosos racimos más pequeños de lo normal. El verano se inició cálido pero las temperaturas promedio bajaron durante febrero y marzo, lo cual sumado a un buen vigor dado por las marcadas lluvias invernales de esta temporada, hicieron que la temporada fuera más bien tardía. Las uvas se cosecharon a mediados de abril. El lugar, como es habitual en este vino, le entrega una marcada nota salina y mineral.

### 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 a principios de Julio de 2024.

### 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. Albaclara 2024 se presenta con sabores cítricos y minerales, como es habitual en el valle de Leyda, que se unen a frescas sensaciones de frutas blancas como duraznos, maracuyá y mandarina. En la boca presenta una acidez viva con notas herbales a menta fresca y hierbabuena.

### 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.