



HARAS DE PIRQUE



ALBIS

Clasificación

Maipo Valley

Composición Varietal

70% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère

Cosecha

2015

Clima

La temporada 2014 – 2015 partió con un invierno con temperaturas promedio más bajas que años anteriores. Sin embargo al entrar la primavera no hubo eventos de heladas que perjudicaran la producción del año. Las temperaturas estivales, entre los meses de Diciembre y Marzo, fueron en promedio más bajas que años anteriores, permitiendo una madurez lenta tanto de sabores como de taninos. A su vez, como es habitual en Chile, no se produjeron precipitaciones durante el período de maduración ni de cosecha, lo que entregó vinos de taninos suaves y llenos de concentración, típicos del Valle del Maipo Andes

Vinificación

Las uvas de Cabernet Sauvignon y Carménère son vinificadas por separada. Luego de una maceración en frío por 5 días, una vez que las levaduras nativas son agregadas, comienza una vinificación tradicional con el propósito de exaltar la concentración natural y madurez de la uva, expresando todas sus cualidades. La fermentación alcohólica y maceración son realizadas en cubas de encina francesa por un período total de 20 días. El Cabernet Sauvignon se unió al Carménère en Diciembre del mismo año y guardado en barricas nuevas de encina francesa por 18 meses en total.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Origen

Albis es el resultado de la unión de Cabernet Sauvignon y Carménère. Su nombre celebra el amanecer de un nuevo día en la viticultura. Representa la unión de dos hemisferios, el viejo y el nuevo mundo, con la intención precisa de crear un vino elegante y seductor en el corazón del Valle del Maipo.





HARAS DE PIRQUE

Notas de Cata

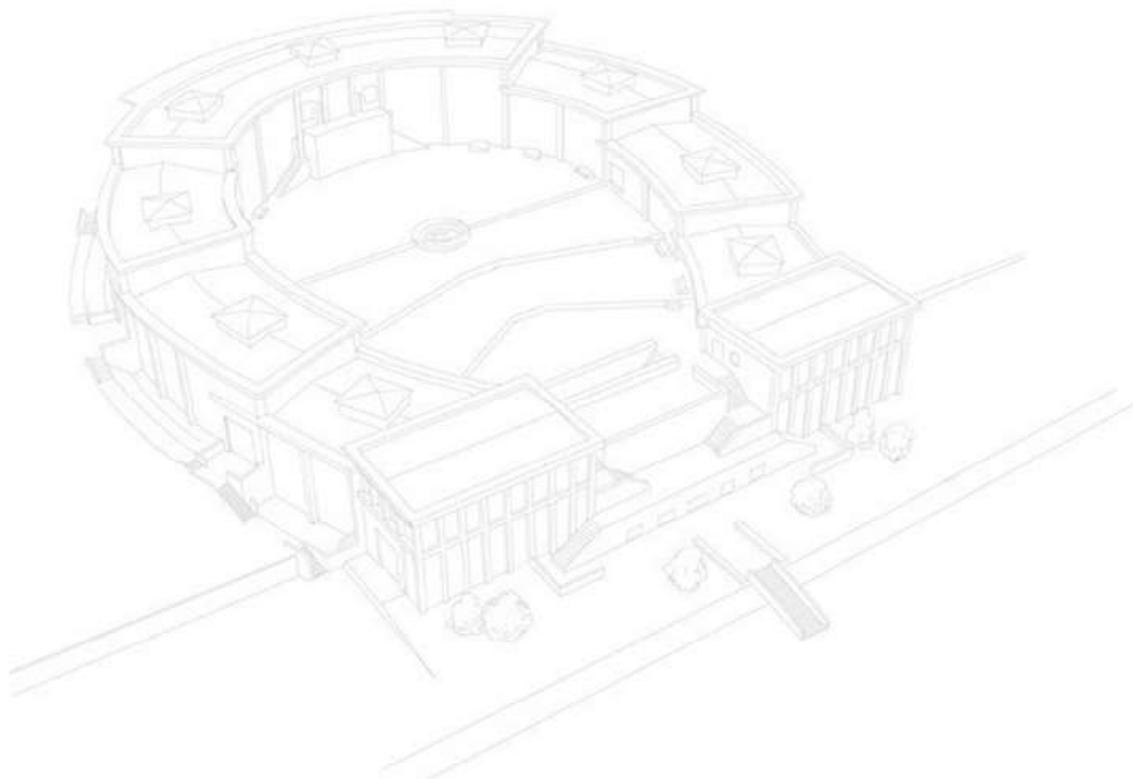
En la nariz, el vino tiene una expresión clásica del Cabernet Sauvignon y Carménère de la región Andina de Maipo, impresionando por sus aromas de menta, grafito y chocolate. La boca se caracteriza por notas herbáceas, frescura y fruta negra, con un largo y elegante acabado y todavía firmes taninos. Albis es un vino capaz de expresarse muy bien en los años.

Reconocimientos

95 puntos GUIA DESCORCHADOS 2018 – Patricio Tapia – Octubre 2017

93 puntos JAMES SUCKLING – Marzo 2018

96 puntos & listado en los Mejores Tintos, Mezclas tintas y Tintos del Maipo Alto - GUIA DESCORCHADOS 2019 – Patricio Tapia – Octubre 2018



GL-BIO-005
IT-BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com