



HARAS DE PIRQUE



ALBIS

Clasificación

Maipo Valley

Composición Varietal

81% Cabernet Sauvignon, 19% Carménère

Cosecha

2016

Clima

La temporada 2016 partió con un invierno de temperaturas medias comparables a años anteriores. A mediados de primavera, algunos ligeros eventos de heladas retrasaron la brotación del viñedo. Sin embargo, esta particular situación no afectó la productividad ni la expresión cualitativa de los viñedos de Haras de Pirque. Las temperaturas estivales, entre los meses de Diciembre y Marzo, fueron en promedio más bajas que años anteriores, permitiendo una madurez lenta y regular tanto de sabores como de taninos. Marzo fue un mes bastante fresco, con algunas precipitaciones entre los meses de Abril y Mayo, que retrasaron la cosecha especialmente de la variedad Carménère.

Vinificación

Las uvas de Cabernet Sauvignon y Carménère son vinificadas por separado. 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

14,0% 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.



CL-BIO-005
IT-BIO-009-CV29

www.harasdepirque.com



HARAS DE PIRQUE

Notas de Cata

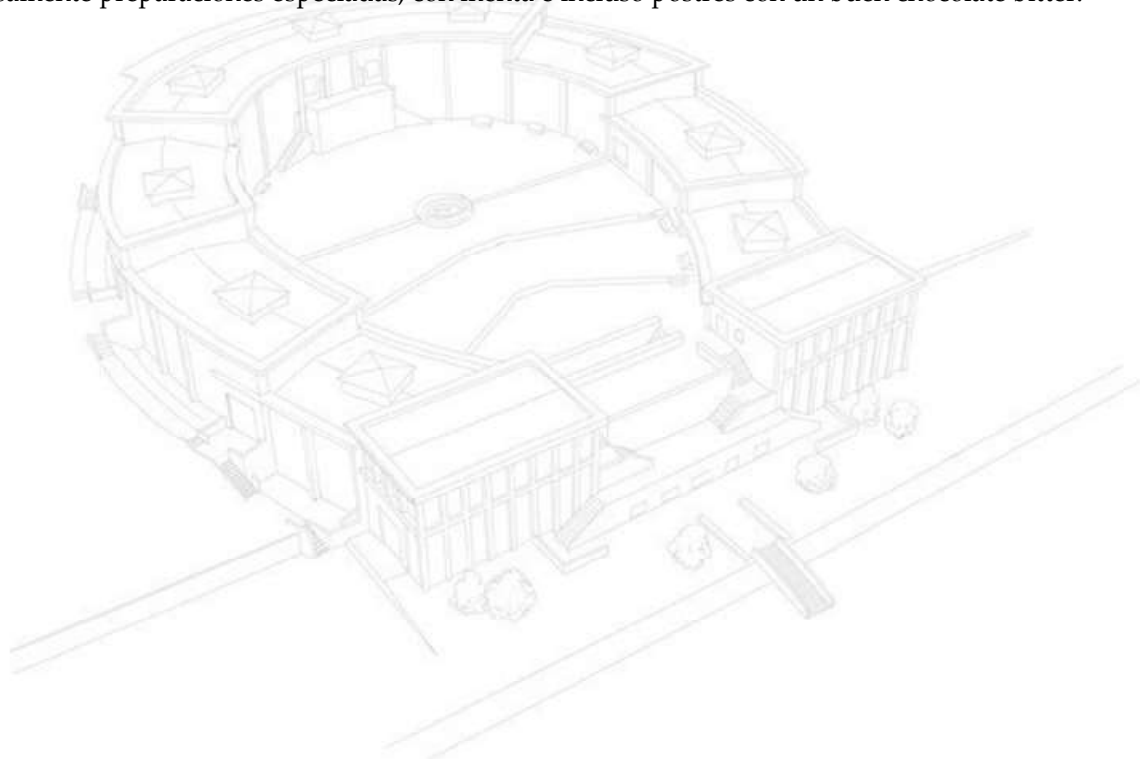
En la nariz, el vino tiene una expresión a especies y grafito, características clásicas del valle del Maipo Andes. En la boca es suave y elegante, de una muy buena persistencia y largo en el final de boca. Albis es un vino capaz de expresarse muy bien en los años.

Reconocimientos

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

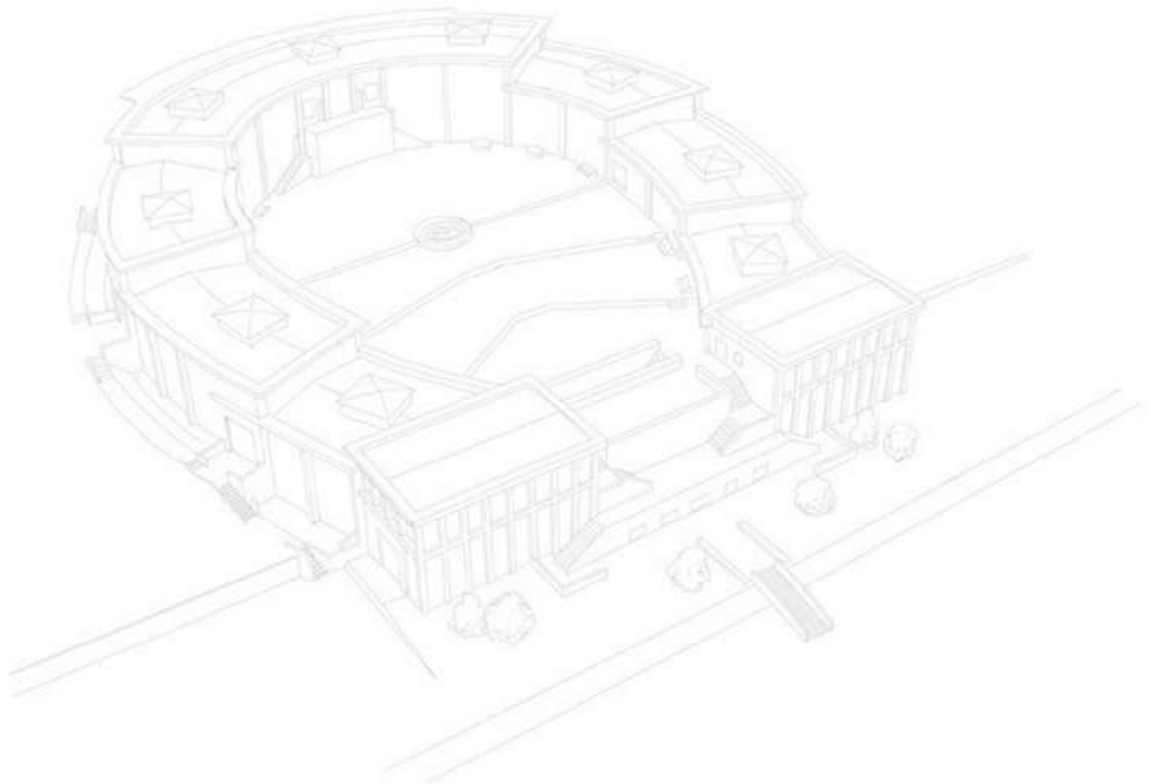
Maridaje

Ideal con carnes marinadas como el cordero o vacuno, de cocción lenta y quesos de guarda. Acompaña maravillosamente preparaciones especiadas, con menta e incluso postres con un buen chocolate bitter.





HARAS DE PIRQUE



CL-BIO-005
IT-BIO-009-CV29

www.harasdepirque.com