



HARAS DE PIRQUE



ALBIS

Clasificación

Maipo Valley

Composición Varietal

75% Cabernet Sauvignon, 25% Carménère

Cosecha

2020

Clima

La vendimia 2020 en Pirque presentó características especiales, contando con temperaturas medias mínimas menores a lo normal durante el periodo de maduración de las uvas, desde Noviembre hasta Marzo. Estas condiciones climáticas se tradujeron en una temporada con una oscilación térmica entre el día y la noche más intensa resultando vinos de gran calidad, de mayor intensidad y frescor a pesar de las temperaturas cálidas de esta temporada. Las parcelas de Cabernet Sauvignon que componen este vino, fueron cosechadas la primera semana de Abril. Fue un año de bajas producciones y una muy buena calidad de vino. El periodo de cosecha fue breve, aunque la parcelas de Carménère, de madurez más tardía, fueron cosechadas durante el mes de Mayo.

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

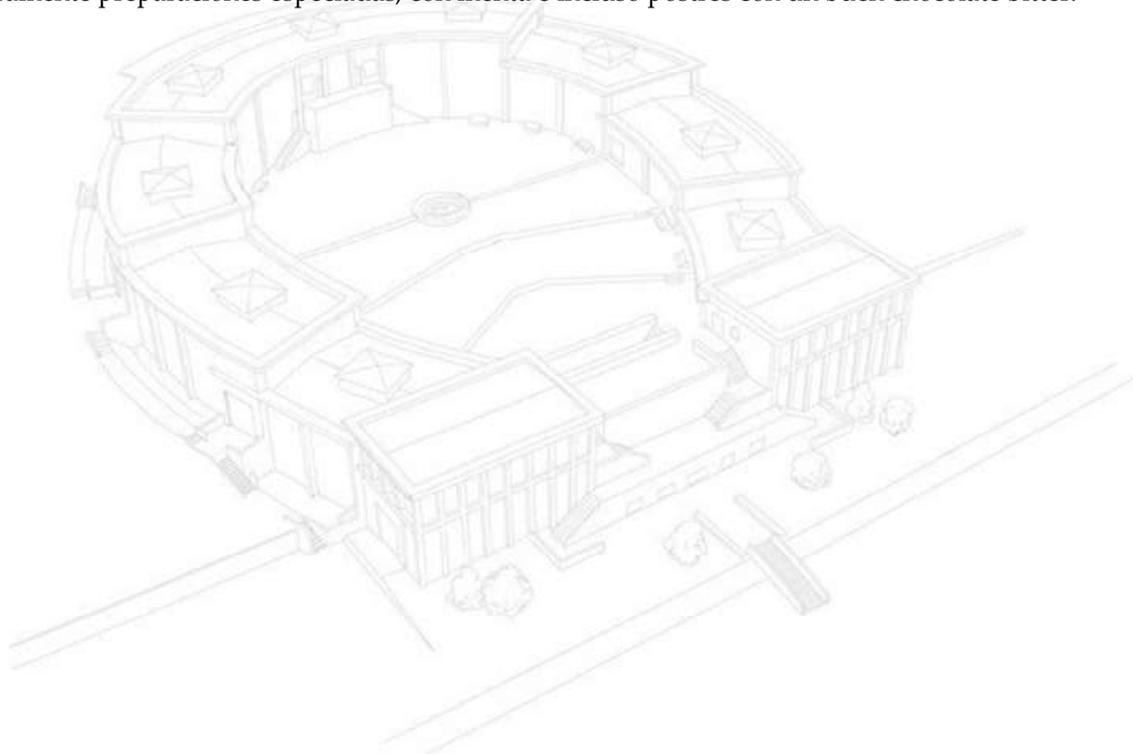
Albis es un vino que al abrirse en la copa muestra el territorio de Pirque: notas a especies, café, toques a humo y frutos negros. En la boca se siente su elegancia, la fineza y largo de sus amables taninos. Es un vino que recuerda las noches frías de Pirque y las características de un lugar único.

Reconocimientos

95 puntos - GUIA DESCORCHADOS 2023 – Patricio Tapia – Octubre 2022

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.



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

www.harasdepirque.com