



HARAS DE PIRQUE



HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY

Clasificación

Valle de Casablanca - Chile

Composición Varietal

Chardonnay

Cosecha

2018

Clima

La temporada 2018 fue caracterizada en el Valle de Casablanca de un buen clima, generando una buena inducción de brotes y una muy buena uniformidad de floración. La primavera regular, sin heladas, promovió una muy buena cosecha en la vendimia 2018. Días nublados y frescos de enero y febrero, generaron una maduración más lenta de las uvas, por lo que la cosecha manual se retrasó hacia fines de Marzo - principios de Abril. Esta condición favoreció una gran tipicidad e intensidad aromática en el Chardonnay de este terroir.

Vinificación

Parcelas individuales son cosechadas manualmente. Las uvas fueron prensadas, permitiendo una breve decantación. Parte del jugo fue ligeramente fermentado en barricas francesas. Luego de un tiempo de maceración en sus borras, el vino fue ensamblado y embotellado.

Grado alcohólico

13%

Origen

100% Chardonnay el vino refleja el potencial de esta variedad del Valle de Casablanca. Expresa la armonía de frutos cítricos con notas delicadas y frutos secos entregados por la ligera guarda en barricas. El balance entre frescura y mineralidad resulta en un largo y elegante final.

Notas de Cata

Haras de Pirque Chardonnay se presenta de un color amarillo con matiz dorado. En la nariz se notan las fragancias típicas de esta variedad de uva, con aromas de flores blancas y pomelo. En el paladar es muy agradable y suave, sostenido de una equilibrada frescura cítrica.



HARAS DE PIRQUE

Reconocimientos

91 puntos – GUIA DESCORCHADOS 2019 - Patricio Tapia.

