



HARAS DE PIRQUE

HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY

Clasificación

Valle de Casablanca - Chile

Composición Varietal

Chardonnay

Cosecha

2019

Clima

La temporada 2019 en el Valle de Casablanca se caracterizó por 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 2019. Días de temperaturas más cálidas durante el período de maduración resultaron en una cosecha durante los primeros días de Marzo. Esta condición favoreció los aromas frutales de esta variedad.

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 ° GL

Origen

100% Chardonnay. Este vino refleja lo mejor de esta variedad en el Valle de Casablanca. Las parcelas están ubicadas entre cerros con una abundante vegetación nativa y plantaciones de olivos. De orientación nor oeste, su ubicación permite una lenta maduración de las uvas apoyado por los vientos provenientes del océano Pacífico.



Notas de Cata

Haras de Pirque Chardonnay se presenta de un color amarillo con tonos dorados. Es un vino de elegantes características cítricas y a membrillo fresco. En el paladar es suave, marcadamente fresco, de buena persistencia y con ligeras notas de almendra y nueces.



HARAS DE PIRQUE

Maridaje

Perfecto con pescados como el Salmón. También con diferentes tipos de risottos, carnes blancas, como pollo y pavo en preparaciones al horno. Ideal con verduras grilladas a la parrilla marinadas con aceite de oliva y especias.

