



HARAS DE PIRQUE



HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY

Clasificación

Valle de Casablanca - Chile

Composición Varietal

Chardonnay

Cosecha

2020

Clima

La temporada 2020 en el Valle de Casablanca se caracterizó por un buen clima pero con algunos eventos de heladas, lo que implicó racimos más pequeños y un menor rendimiento en estos viñedos pero sin comprometer la calidad de la uva. Días de temperaturas más cálidas durante el período de maduración y con una producción ligera, resultaron en una cosecha durante los primeros días de Marzo.

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

13,5% Vol.

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

Con tonos amarillo oro, este Chardonnay presenta en nariz tonos a damasco y frutos cítricos. Notas a miel fresca y frutos tropicales se repiten en la boca siendo un vino elegante y fresco.

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.