



HARAS DE PIRQUE



HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY

Clasificación

Valle de Casablanca - Chile

Composición Varietal

Chardonnay

Cosecha

2021

Clima

La temporada 2021 en el Valle de Casablanca se caracterizó por un clima más fresco que años anteriores con mañanas más nubosas y una baja de las temperaturas promedio de la época de maduración. Esto permitió esperar la madurez adecuada, concentrando los aromas y sabores de la uva. La cosecha se realizó a fines del mes 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

12,5% 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 verdoso y tintes oro, este Chardonnay presenta en nariz notas a pera y flores blancas, con sutiles notas tropicales, tales como mango y piña. Notas a frutos secos con toques tropicales se repiten en la boca siendo un vino principalmente fresco y de gran carácter cítrico.

Maridaje

Perfecto con pescados como el Salmón o Atún. También con diferentes tipos de risottos, carnes blancas, como



HARAS DE PIRQUE

pollo y pavo en preparaciones al horno. Ideal con verduras grilladas a la parrilla marinadas con aceite de oliva y especias.

