



## HARAS DE PIRQUE



### HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY

**Clasificación**

Valle de Casablanca - Chile

**Composición Varietal**

Chardonnay

**Cosecha**

2022

**Clima**

La temporada 2022 en el Valle de Casablanca fue de lluvias moderadas a bajas y temperaturas medias más frescas desde el inicio de la época de maduración. Esto se tradujo en racimos más pequeños y concentrados, los cuales se cosecharon a partir de la tercera semana 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 oceano Pacífico.

**Notas de Cata**

Con tonos amarillo oro este Chardonnay muestra una expresiva intensidad cítrica, con notas a frutas frescas como pera y piña. En el paladar refleja la frescura del valle de Casablanca, repitiendo sus notas cítricas junto con una acidez mineral que refleja su origen en la costa chilena.

**Maridaje**

Perfecto con pescados como el Salmón o Atún. 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.