



HARAS DE PIRQUE



ECRÀL

Clasificación

Ecràl, Valle del Maipo Andes - Chile

Composición varietal

Carménère

Cosecha

2020

Clima

La temporada 2020 tuvo un invierno con precipitaciones normales y temperaturas en brotación moderadas, lo que permitió un desarrollo inicial en los viñedos homogéneo. Las temperaturas medias en el verano fueron menores a la media, logrando un buen equilibrio entre la madurez y la frescura del vino.

Vinificación

Los distintos lotes de uva Carménère que se utilizan para este vino son cosechados de manera independiente, ya que las distintas exposiciones del viñedo tienen una diferente fecha de maduración. Las uvas fueron maceradas ligeramente por frío y luego de la fermentación alcohólica, el vino se transfirió a barricas de roble francés donde se realizó la fermentación maloláctica y la guarda antes de ser ensamblado y embotellado.

Grado alcohólico

14.5% Vol.

Origen

Ecràl proviene de los viñedos orgánicos de Pirque, reflejando la gran identidad de la parte alta del Valle del Maipo Andes y de esta variedad. La primera cosecha de Ecràl es la 2020.

Notas de cata

Ecràl es de color rojo cereza oscuro y denso. Aromas de fruta negra, especias y notas florales. En la boca es largo, persistente y muy fresco con taninos amables y suaves.

Maridaje

Por sus suaves taninos y notas frescas y ahumadas, puede combinarse perfectamente con carnes a la parrilla, charcutería, pastas y platos especiados de preparaciones intensas.



CL-BIO-005
IT BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com