



HARAS DE PIRQUE



GALANTAS

Clasificación

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal

85% Cabernet Franc, 15% Carménère.

Cosecha

2018

Clima

La vendimia 2018 en Pirque fue considerada una gran vendimia para las variedades tintas. Las temperaturas frescas durante el período de maduración, conservaron aromas y sabores de las uvas. La cosecha del Cabernet Franc se realizó en dos etapas, los viñedos ubicados en la parte alta a principios de Abril y en pie de monte a fines del mismo mes. El Carménère, variedad tardía, fue recogido a mediados de mayo.

Vinificación

Las 4 diferentes parcelas de Cabernet Franc y la de Carménère fueron vinificadas de manera independiente en cubas de acero inoxidable y de encina francesa. Antecede a la fermentación alcohólica, una maceración en frío por 3 a 5 días, para maximizar su potencial aromático. Después de la fermentación alcohólica con levaduras nativas, el vino fue trasegado a barricas por un período de 14 meses.

Grado alcohólico

14,5° GL.

Origen

Galantas representa la expresión máxima del Cabernet Franc en la Maipo Andes Valley. Un vino capaz de expresar la vibrante elegancia y delicadeza de esta variedad en este único *terroir*.

Las uvas provienen de nuestro campo orgánico ubicado en Pirque, valle del Maipo Andes. Los viñedos de Haras de Pirque están ubicados a 700 metros sobre el nivel del mar, donde los Cabernet Franc pueden expresar su gran potencial debido a las noches frías de la pre cordillera de los Andes.

Notas de cata

Color rojo violáceo. Intenso en aromas a frutas negras como arándanos y moras. En la boca es suave, de taninos agradables y boca de volumen amplio y persistente. Un vino que será considerado como un nuevo clásico del Maipo Andes.

Reconocimientos

94 puntos – Ranking Mejor Cabernet Franc – Guía Descorchados 2020 por Patricio Tapia – Oct. 2019.

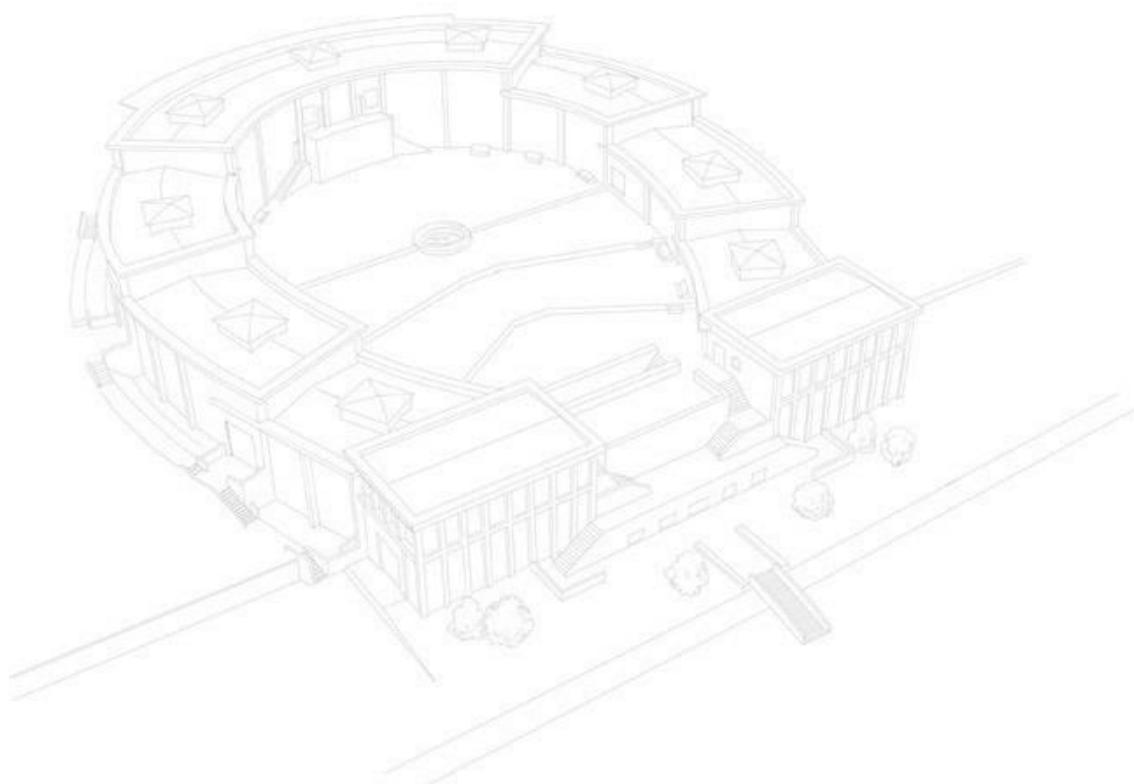




HARAS DE PIRQUE

Maridaje

Perfecto con aves de caza, preparaciones con carne y pastas rellenas.



CL-BIO-005

www.harasdepirque.com