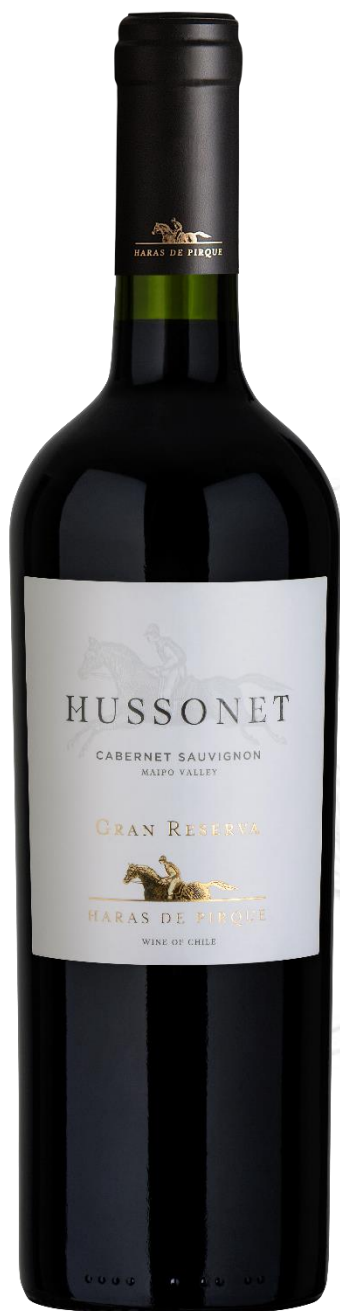




HARAS DE PIRQUE



HUSSONET

Clasificación

Cabernet Sauvignon Gran Reserva - Chile

Composición Varietal

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet franc

Cosecha

2016

Clima

La vendimia 2016 en Pirque fue considerada fresca y ligeramente húmeda. Esto permitió que las uvas maduraran lentamente, conservando aromas y frescor. La cosecha del Cabernet Sauvignon se realizó en varias etapas, los viñedos ubicados en la parte alta a principios de Abril y los del piedmont a fines del mismo mes, junto a las uvas de Cabernet Franc.

Vinificación

Las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc 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 trasladado a barricas donde maduró por un período de 12 meses.

Grado alcohólico

13%

Origen

Principalmente producto con uvas Cabernet Sauvignon, con una pequeña parte de Cabernet Franc, de los viñedos de Haras de Pirque en la Valle del Maipo, para contar este territorio característico a través de un vino fascinante, caracterizado por notas herbáceas y especiadas sostenidas por una frescura extraordinaria, típica del terroir.

Notas de cata

Color rojo intenso. En la nariz notas a chocolate están en armonía con aromas de romero y laurel, característicos de este terroir. En la boca es un vino concentrado y suave, con taninos sedosos y persistentes que enmarcan el potencial de esta variedad en Pirque.

