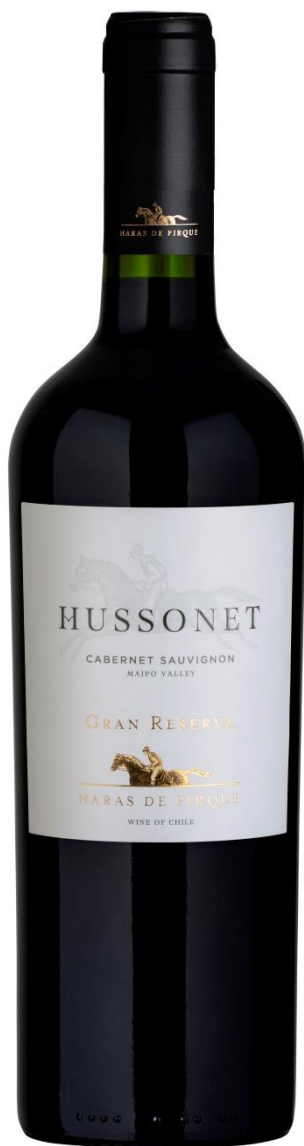




## HARAS DE PIRQUE

### HUSSONET CABERNET SAUVIGNON



#### Clasificación

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

#### Composición Varietal

Cabernet Sauvignon

#### Cosecha

2019

#### Clima

La vendimia 2019 en Pirque presentó grandes características varietales, fue una primavera fresca con un verano cálido que permitió cosechar en óptima madurez. Las tardes y noches frescas de Enero a Abril se expresaron en los vinos de esta cosecha, manteniendo los toques de frescura y elegancia. La cosecha fue realizada a mediados de Abril una vez que la relación entre estructura de los taninos y la madurez de la uva fuera óptima.

#### Vinificación

Las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon 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, el vino fue trasladado a barricas donde maduró por un período de 12 meses.

#### Grado alcohólico

14,0° GL.

#### Origen

Principalmente producto con uvas Cabernet Sauvignon 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

Hussonet se presenta de un color rojo intenso. En la nariz, notas a especies como canela, laurel y menta se unen con sensaciones herbales y toques tostados que muestran la frescura de este valle. En la boca es suave de taninos agradable y con aromas a frutos rojos y chocolate. Ideal para acompañar carnes rojas y de caza en cocciones lentas.

