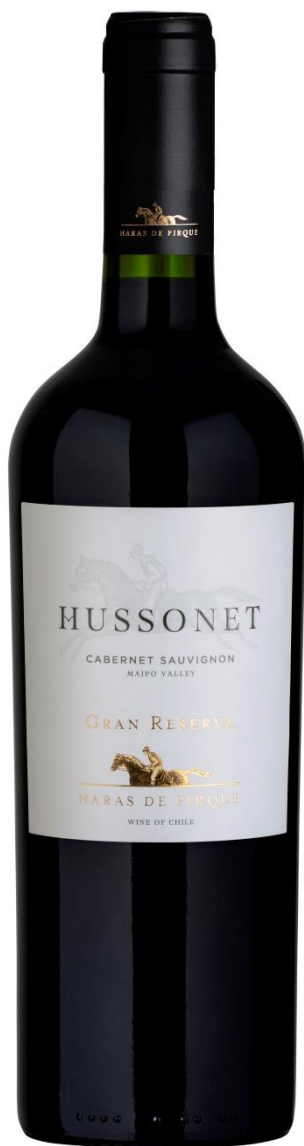




HARAS DE PIRQUE

HUSSONET CABERNET SAUVIGNON



Clasificación

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal

Cabernet Sauvignon

Cosecha

2020

Clima

La vendimia 2020 en Pirque presentó características especiales, contando con temperaturas medias mínimas menores a lo normal durante el periodo de maduración de las uvas, desde Noviembre hasta Marzo. Este clima se traduce en una temporada con una oscilación térmica entre el día y la noche más intensa resultando vinos de gran calidad y de mayor intensidad y frescor a pesar de las temperaturas cálidas de esta temporada.

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

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 2020 se presenta de un color rojo intenso. Expresa notas a frutas maduras mezcladas con toques a chocolate y menta fresca sin que falte el típico componente balsámico del Maipo Andes. Es un vino de mucha madurez y concentración, de taninos firmes y frescos, con una estructura agradable e intensa. Ideal para acompañar con aves de caza, pastas y carnes de cocciones lentas.

