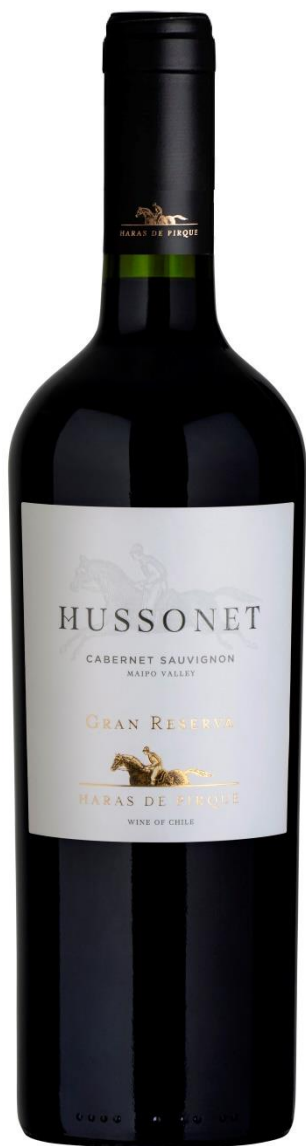




HARAS DE PIRQUE

HUSSONET CABERNET SAUVIGNON



Clasificación

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal

Cabernet Sauvignon

Cosecha

2021

Clima

La temporada 2021 en el Maipo fue fresca, con una acumulación térmica mucho menor a los años anteriores, y en la época de pinta se presentaron fuertes precipitaciones. Esto implicó que la vendimia comenzara más tarde debido a que la maduración de la fruta necesitó de más tiempo, dando como resultado una cosecha bien equilibrada, de mucha expresión y notas frutales.

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 2021 es un vino de color rojo violeta, de notas a grafito, frutas negras y sutiles notas herbales frescas propias de su lugar de origen. En boca muestra la elegancia del Valle del Maipo: taninos firmes acompañados de una excelente frescura y fragantes notas de café tostado y hierbas aromáticas como laurel y romero.

Ideal para acompañar pastas, aves de caza y carnes de cocciones lentas.



IT BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com