



HARAS DE PIRQUE

PITÍO

Clasificación

Maipo Valley

Composición Varietal

95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc

Cosecha

2022

Clima

La vendimia 2022 en Pirque ha sido una de las mejores temporadas de los últimos años. El invierno y primavera fueron tendencialmente frescos y con precipitaciones menores a años anteriores, lo cual origina racimos ligeros, de menos bayas por tanto de menor producción. La brotación a fines de la primavera fue bastante pareja pero pausada debido al clima fresco, pero sin eventos de heladas mientras que la floración empezó a mediados de diciembre. La pinta se inició a mediados del mes de enero, en tiempo normal dando inicio a una temporada de temperaturas medias más bajas que años anteriores. Luego, un mes de marzo fresco y de amplia oscilación térmica permitió que las uvas madurarán no solo lentamente si no que conservarán los aromas a fruta fresca, especialmente de frutos negros. Los factores antes señalados, permitieron obtener vinos de gran intensidad y de mucha expresión. La cosecha de las parcelas que le dan origen a este vino fue realizada entre la tercera y última semana de abril, en su momento óptimo de madurez y equilibrio.

Vinificación

Las uvas seleccionadas de Cabernet Sauvignon y Cabernet franc son vinificadas por separado. Cada parcela o parte de esta, se vinificó en pequeños estanques de 10 hl de acero para obtener el máximo potencial de cada uno de los lotes. Al finalizada la maceración post fermentación alcohólica, éstos se mantuvieron separado hasta el mes de diciembre en barricas nuevas de encina francesa. El tipo de madera y su tostado, se eligen considerando el potencial de cada uno de estos lotes. La mezcla final se realizó en diciembre del mismo año, la cual sostuvo una guarda de 18 meses en barrica.

Grado alcohólico

14,0% Vol.

Origen

Los viñedos que dan origen a este vino corresponden a los nuevos desafíos que Viña Haras de Pirque inició el año 2014, cuando la familia Antinori se establece definitivamente en Chile. Los suelos son graníticos, con numerosas piedras angulares en su estructura, lo que permite que las raíces profundicen y exploren la mineralidad de este terreno. La exposición de la parcela 26 de Cabernet sauvignon, es este-oeste, ubicada en las laderas poniente de nuestros cerros. Sigue en la ladera del cerro, el cuartel 27 de Cab. Franc. El cual aporta elegancia y frescura a la mezcla.

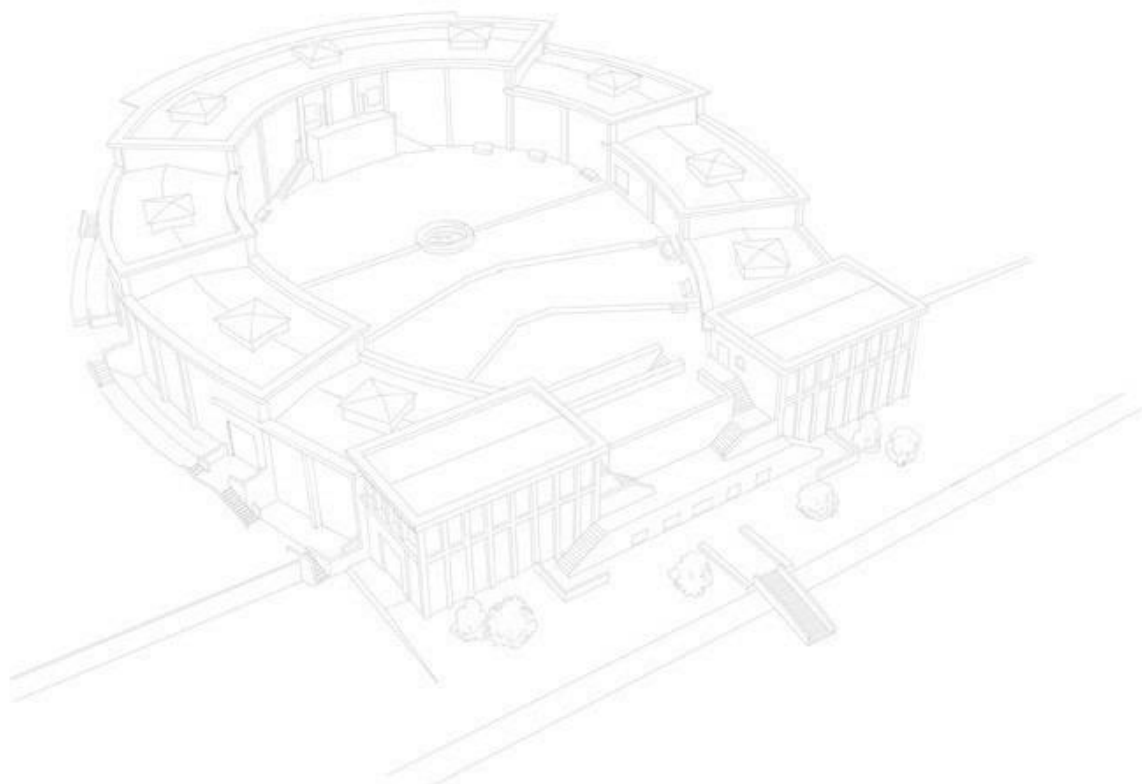




HARAS DE PIRQUE

Notas de Cata

Pitío se presenta de un color rojo intenso. Es un vino complejo y fascinante: notas a fruta negra madura se unen con notas terrosas y heno seco, a chocolate bitter y tabaco. En la boca, se suman distintas capas de sabores y texturas, recordando notas a laurel, menta y pimienta. Es de volumen balanceado y de gran fineza y elegancia en el final,



CL-BIO-005
IT-BIO-009 - CV29

www.harasdepirque.com