



## HARAS DE PIRQUE



### ALBIS

#### Clasificación

Maipo Andes Valley

#### Composición Varietal

60% Cabernet Sauvignon, 40% Carménère

#### Cosecha

2021

#### Clima

La vendimia 2021 fue una de las cosechas más sorprendentes de los últimos años. Después de un invierno y primavera secos, sin eventos de heladas pero de temperaturas medias menores a lo normal, a lo que siguió un verano que se inició caluroso. Durante el mes de enero, en pleno verano, se desarrolló un fenómeno climático que favoreció lluvias fuertes por un par de días en la zona central. Esto refrescó y atrasó la vendimia, y con los correctos cuidados en el manejo del follaje permitió que la uva madurara lentamente, sin apremios y con buena estructura. El Cabernet Sauvignon se cosecho a mediados de abril y las parcelas de Carménère, las cuales están ubicadas en las laderas del campo, hacia fines del mismo mes.

#### Vinificación

Las uvas de Cabernet Sauvignon y Carménère son vinificadas por separado. Luego de una maceración en frío por 5 días, una vez que las levaduras nativas son agregadas, comienza una vinificación tradicional con el propósito de exaltar la concentración natural y madurez de la uva, expresando todas sus cualidades. La fermentación alcohólica y maceración son realizadas en cubas de encina francesa por un período de 20 a 25 días. El Cabernet Sauvignon se unió al Carménère en diciembre del mismo año y guardado en barricas nuevas de encina francesa por 18 meses en total.

#### Grado alcohólico

14,0% Vol.

#### Origen

Albis es el resultado de la unión de Cabernet Sauvignon y Carménère. Su nombre celebra el amanecer de un nuevo día en la viticultura. Representa la unión de dos hemisferios, el viejo y el nuevo mundo, con la intención precisa de crear un vino elegante y seductor en el corazón del Valle del Maipo.





## HARAS DE PIRQUE

### Notas de Cata

Albis es un vino de color rojo profundo, muy vivaz en nariz con toques de especies, como pimienta y tabaco junto con aromas a menta fresca y frutas tales como cassis y arándanos. Lleno en boca, suave y de gran elegancia. Sus taninos son marcadamente sedosos con una gran persistencia y concentración. Es un vino que representa fielmente su origen, en los sectores de precordillera del Maipo Andes.

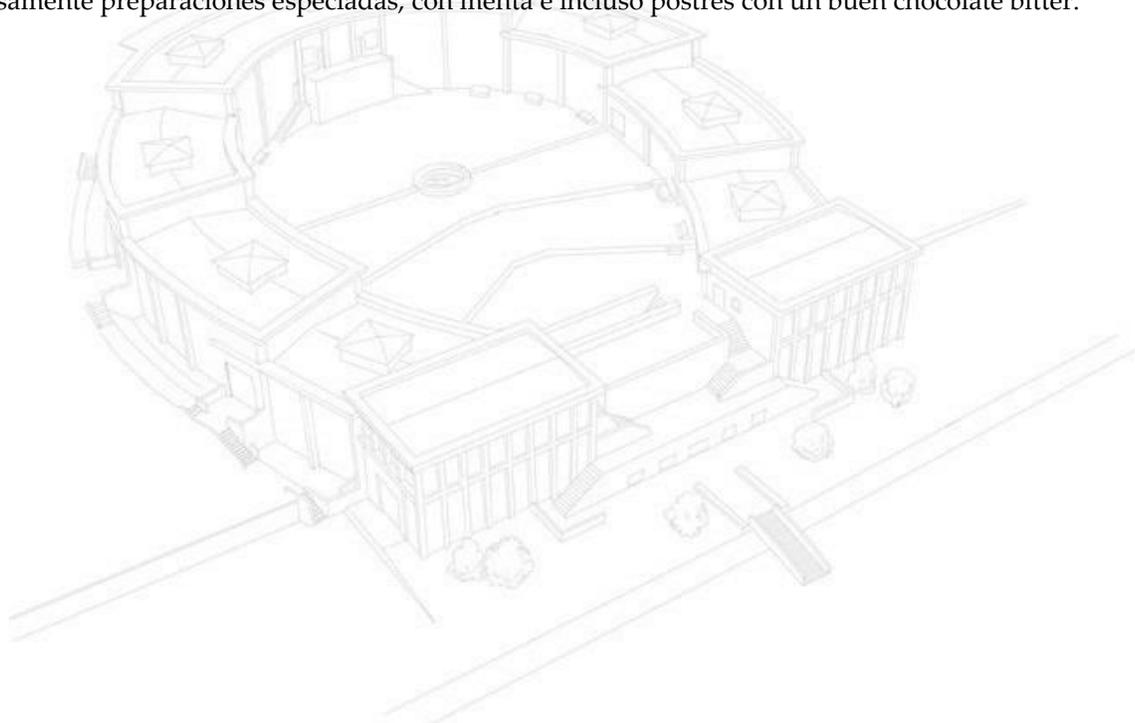
### Reconocimientos

96 puntos - GUIA DESCORCHADOS 2024 – Patricio Tapia - Ranking Mejores mezclas Tintas

96 puntos – TIM ATKIN 2024 – Mayo 2024.

### Maridaje

Ideal con carnes marinadas como el cordero o vacuno, de cocción lenta y quesos de guarda. Acompaña maravillosamente preparaciones especiadas, con menta e incluso postres con un buen chocolate bitter.



IT-BIO-009 - CV29

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)