



HARAS DE PIRQUE

HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY

Clasificación

Valle de Casablanca - Chile

Composición Varietal

Chardonnay

Cosecha

2024

Clima

El valle de Casablanca partió la temporada con una mejor condición hídrica que años anteriores, pero con un inicio de temperaturas bastante más fría, las cuales llegaron hasta mediados de noviembre, por lo que la brotación partió más tarde de lo esperado. Durante el verano, el clima fue más fresco que los años anteriores, lo que permitió llegar a la cosecha con uvas de excelente sanidad y madurez. La zona de Casablanca, presentó temperaturas medias más frescas durante la época de maduración, por lo que la cosecha se inició entre una y dos semanas después de lo habitual en esa zona.

Vinificación

Parcelas individuales son cosechadas manualmente. Las uvas fueron prensadas, permitiendo una breve decantación. Parte del jugo fue ligeramente fermentado en barricas francesas. Luego de un tiempo de maceración en sus borras, el vino fue ensamblado y embotellado.

Grado alcohólico

13% GL

Origen

100% Chardonnay. Este vino refleja lo mejor de esta variedad en el Valle de Casablanca. Las parcelas están ubicadas entre cerros con una abundante vegetación nativa y plantaciones de olivos. De orientación nor oeste, su ubicación permite una lenta maduración de las uvas apoyado por los vientos provenientes del océano Pacífico.



Notas de Cata

Con tonos sutiles y reflejos verdes, este Chardonnay presenta aromas minerales y fruta fresca, donde se destacan los frutos cítricos, flores blancas unidos a notas de hierbas frescas y frutos secos. En la boca es fresco y elegante, donde se repiten las notas cítricas y minerales, propia de los suelos graníticos del valle de Casablanca.



HARAS DE PIRQUE

Maridaje

Perfecto con pescados como el Salmón o Atún. También con diferentes tipos de risottos, carnes blancas, como pollo y pavo en preparaciones al horno. Ideal con verduras grilladas a la parrilla marinadas con aceite de oliva y especias.

