



## HARAS DE PIRQUE

### ECRÀL

#### Clasificación

Ecràl, Valle del Maipo Andes - Chile

#### Composición varietal

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, pero de temperaturas medias menores a lo normal, 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. La cosecha fue realizada entre fines de Abril y la primera semana de Mayo.

#### Vinificación

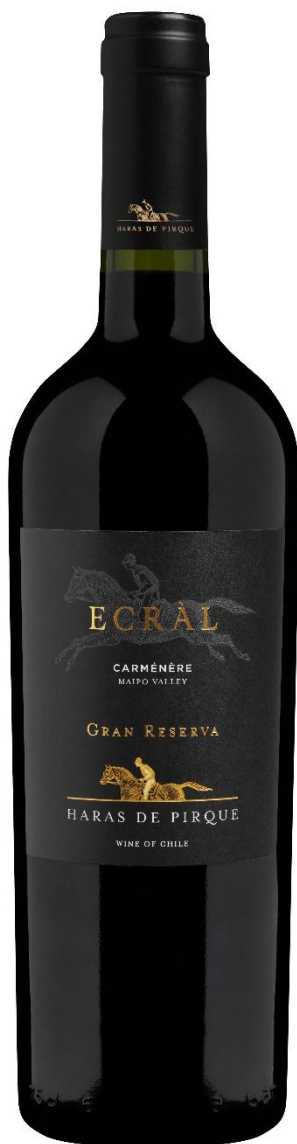
Los distintos lotes de uva Carménère que se utilizan para este vino son cosechados de manera independiente, ya que las distintas exposiciones del viñedo tienen una diferente fecha de maduración. Al final del proceso de vinificación, el vino se transfirió a barricas de roble francés donde se realizó la fermentación maloláctica y la guarda antes de ser ensamblado y embotellado.

#### Grado alcohólico

14.5% Vol.

#### Origen

Ecràl proviene de los viñedos orgánicos de Pirque, reflejando la gran identidad de la parte alta del Valle del Maipo Andes y de esta variedad. La primera cosecha de Ecràl es la 2020.



#### Notas de cata

Ecràl se presenta de un color rojo cereza intenso. Notas de bayas negras, especias y sensaciones florales definen su perfil aromático. Elegante y persistente en boca, este vino posee una excelente frescura y taninos suaves y elegantes.

#### Maridaje

Por sus suaves taninos y notas frescas y ahumadas, puede combinarse perfectamente con carnes a la parrilla, charcutería, pastas y platos especiados de preparaciones intensas.



CL-BIO-005  
IT BIO 009 - CV29

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