



HARAS DE PIRQUE



ALBIS

Clasificación

Maipo Andes Valley

Composición Varietal

60% Cabernet Sauvignon, 40% Carménère

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. El Cabernet Sauvignon se cosecha 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

14,5% Vol.



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

www.harasdepirque.com



HARAS DE PIRQUE

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.

Notas de Cata

Albis es un vino de color rojo profundo. Al olfato es muy vivaz, con toques especiados como pimienta y tabaco, además de menta fresca y frutas negras. En profundidad se encuentran notas a grafito, café y humo. Lleno en boca, suave y de gran elegancia. Presenta taninos marcadamente sedosos, con una gran persistencia y concentración. Se perciben notas a regaliz y se siente la frescura y el carácter mineral, con un final largo y continuo.

Reconocimientos

98 puntos - GUIA DESCORCHADOS 2025 – Patricio Tapia - Mejores mezclas tintas

95 puntos – TIM ATKIN 2025

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.

