



HARAS DE PIRQUE

HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

Clasificación

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal

Cabernet Sauvignon

Cosecha

2022

Clima

La cosecha 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 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. La cosecha de las parcelas que le dan origen a este vino fue realizada entre la segunda y última semana de abril, en su momento óptimo de madurez.

Vinificación

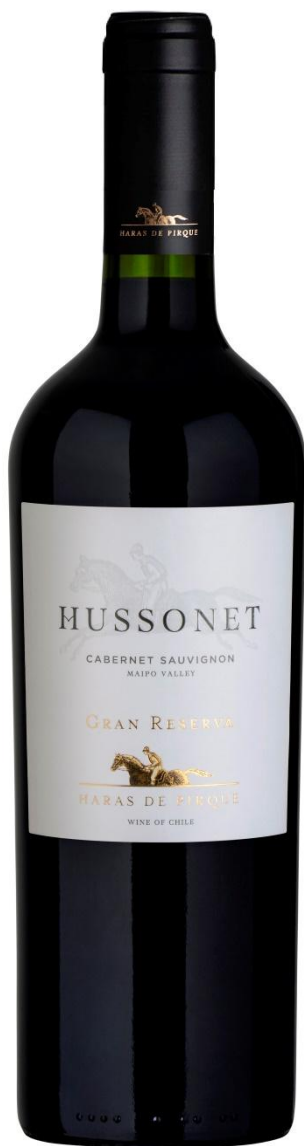
Las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon fueron vinificadas de manera independiente en cubas de acero inoxidable y de encina francesa. Antecede a la fermentación alcohólica, una maceración en frío por 3 a 5 días, para maximizar su potencial aromático. Después de la fermentación alcohólica, el vino fue trasladado a barricas donde maduró por un período de 12 meses.

Grado alcohólico

14,0° GL.

Origen

De los viñedos de Haras de Pirque en la Valle del Maipo, para contar este territorio característico a través de un vino fascinante, caracterizado por notas herbáceas y especiadas sostenidas por una frescura extraordinaria, típica del *terroir*.



Notas de cata

Hussonet 2022 es un vino de color rojo rubí intenso, de notas a grafito y sutiles notas a menta fresca propias de su lugar de origen. En boca muestra la persistencia y carácter del Valle del Maipo y buen volumen. Sus taninos son finos y acompañados de gran frescor y hierbas aromáticas. Ideal para acompañar pastas, aves de caza y carnes de cocciones lentas.



www.harasdepirque.com