



HARAS DE PIRQUE

HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

Clasificación

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Composición Varietal

Cabernet Sauvignon

Cosecha

2023

Clima

La temporada 2023 en Pirque se caracterizó por un invierno con precipitaciones ligeramente superiores al promedio, lo que favoreció una buena acumulación de reservas hídricas en el suelo. La primavera fue templada, con una brotación pareja y sin eventos climáticos extremos. Durante el verano, las temperaturas fueron moderadas, con pocas olas de calor y una marcada oscilación térmica entre el día y la noche, lo que permitió una maduración lenta y equilibrada de las uvas. La vendimia se realizó entre la segunda y última semana de abril, obteniendo racimos con excelente concentración fenólica y taninos redondos, típicos del Maipo Andes.

Vinificación

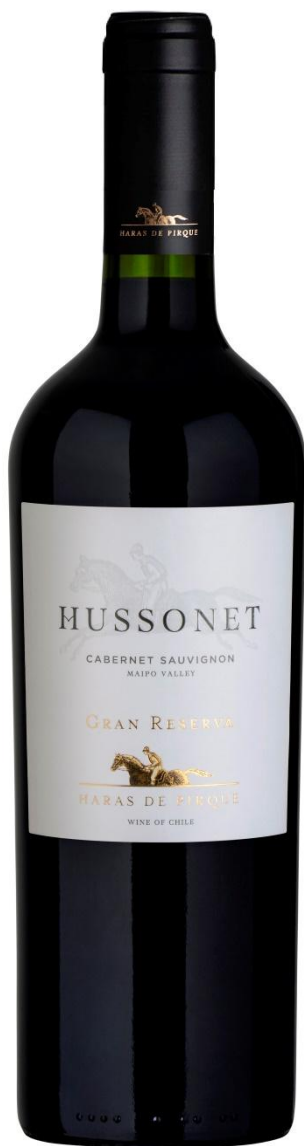
Las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon fueron vinificadas de manera independiente en cubas de acero inoxidable y de encina francesa. Antecede a la fermentación alcohólica, una maceración en frío por 3 a 5 días, para maximizar su potencial aromático. Después de la fermentación alcohólica, el vino 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 2023 presenta un color rojo rubí profundo con reflejos violáceos. En nariz destacan aromas de fruta negra madura, como cassis y ciruela, acompañados de notas de tabaco, cedro y suaves toques de grafito. En boca es suave, amplio, con taninos pulidos y gran equilibrio entre fruta y estructura. En su final mantiene una sensación fresca que invita a seguir degustando.



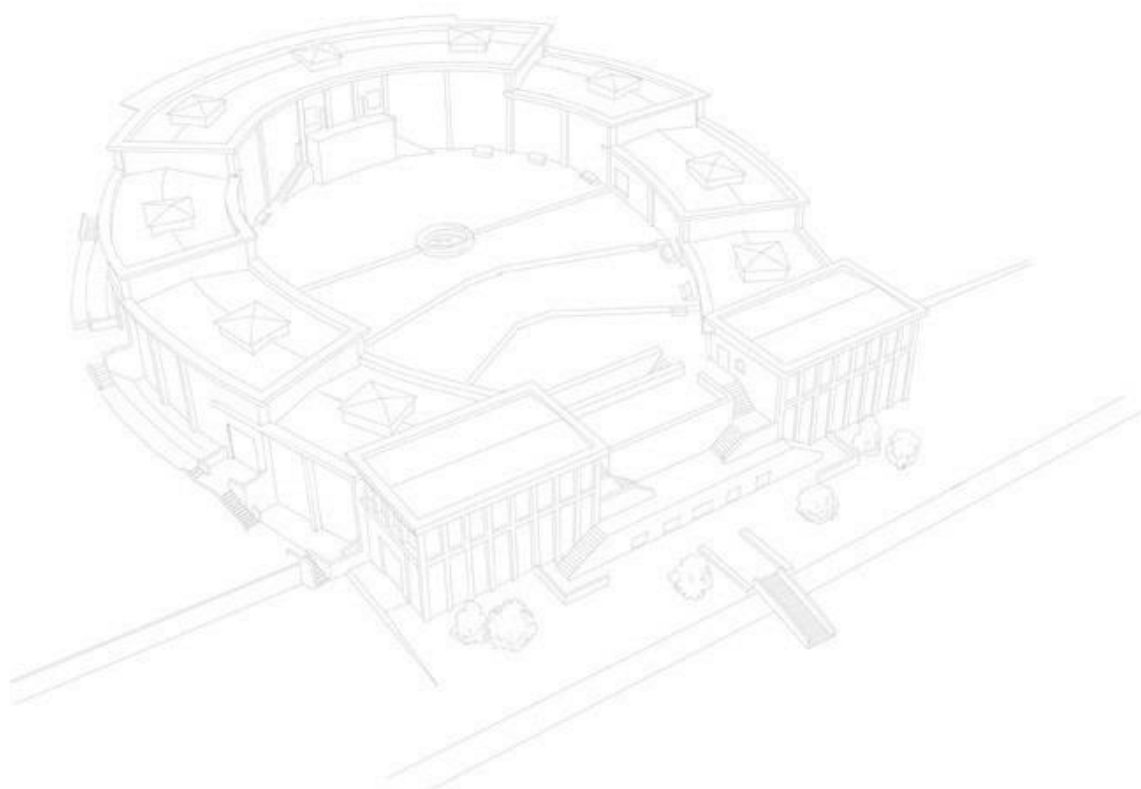
www.harasdepirque.com



HARAS DE PIRQUE

Maridaje

Ideal para acompañar carnes rojas, cordero y preparaciones con hierbas y especias.



IT BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com