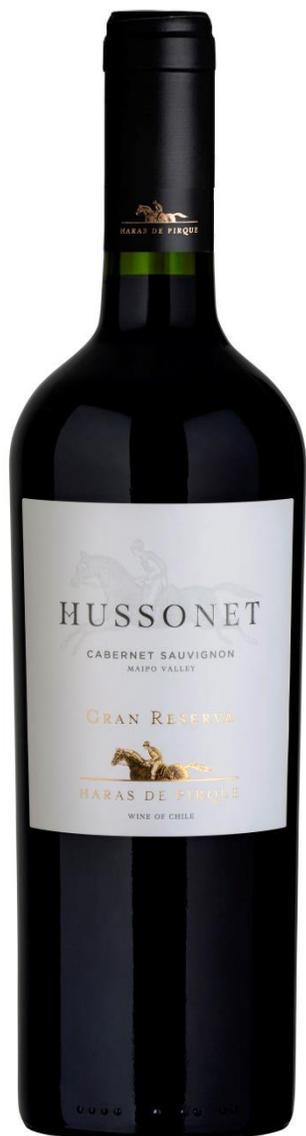




HARAS DE PIRQUE



HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

Classificazione

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

Uvaggio

Cabernet Sauvignon

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata contraddistinta da un clima tendenzialmente caldo e da temperature medie minime inferiori rispetto alla norma durante il periodo di maturazione delle uve, da novembre a marzo. Queste condizioni climatiche hanno garantito un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte donando vini freschi, profumati e caratterizzati da una straordinaria qualità.

Vinificazione e affinamento

Le differenti parcelle di Cabernet Sauvignon sono state vinificate separatamente sia in tini di acciaio inox che di rovere francese. La macerazione a freddo, volta a esaltare la componente aromatica delle uve, è decorsa in 3 - 5 giorni. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in barrique, dove ha affinato per un periodo di 12 mesi.

Grado alcolico

14,0° Vol.

Dati storici

Dai vigneti di Haras de Pirque nella Maipo Valley, per raccontare questo caratteristico territorio attraverso un vino affascinante, caratterizzato da note erbacee e speziate sostenute da una straordinaria freschezza, tipica del terroir.

Note degustative

Hussonet 2020 si presenta di un colore rosso intenso. Al naso esprime sensazioni di frutta matura unite ad accenni di cioccolata, menta fresca e sentori balsamici, tipici della Maipo Valley. Al palato la piacevole concentrazione e intensità è accompagnata da un'ottima freschezza e tannini decisi ma eleganti.

Abbinamento consigliato

Ideale per accompagnare piatti a base di carne rossa o selvaggina.



www.harasdepirque.com