



HARAS DE PIRQUE

GALANTAS

Classificazione

Cabernet Franc Gran Reserva - Cile

Uvaggio

85% Cabernet Franc, 15% Carménère

Annata

2016

Clima

L'annata 2016 a Haras de Pirque, contraddistinta da un clima fresco con leggere precipitazioni, ha permesso alle uve di maturare lentamente, preservando i tipici aromi e la caratteristica freschezza. La raccolta del Cabernet Franc è stata effettuata tornando in vigna in due momenti distinti: ad inizio aprile nei vigneti a monte mentre alla fine dello stesso mese per quelli a fondo valle. Il Carménère, varietà tardiva, è stato vendemmiato durante l'inizio di maggio.

Vinificazione

Le 4 differenti parcelle di Cabernet Franc e quella di Carménère sono state vinificate separatamente in tini di acciaio inox e legno di rovere francese. La macerazione a freddo è durata dai 3 ai 5 giorni in modo di esaltare la componente aromatica delle uve. Dopo la fermentazione alcolica con lieviti autoctoni, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, dove ha affinato per un periodo di 14 mesi.

Grado alcolico

13,0% Vol.

Dati storici

Galantas rappresenta la massima espressione del Cabernet Franc nella Maipo Andes Valley. Un vino capace di esprimere la caratteristica vibrante eleganza e finezza varietale di questo terroir unico.

Le uve provengono dai vigneti biologici di Haras de Pirque, nella Maipo Andes Valley, ad oltre 700 metri sul livello del mare. Qui il Cabernet Franc riesce ad esprimere al meglio il suo grande potenziale, favorito dalle notti fresche della precordigliera delle Ande.

Note degustative

Galantas si presenta di un colore rosso violaceo. Al naso spiccano intense e piacevoli note di grafite in armonia con aromi di frutta a bacca nera come more e mirtilli. In bocca è morbido, elegante, minerale e fresco. Un vino capace di esprimere tutto il carattere della Valle delle Maipo Andes.

