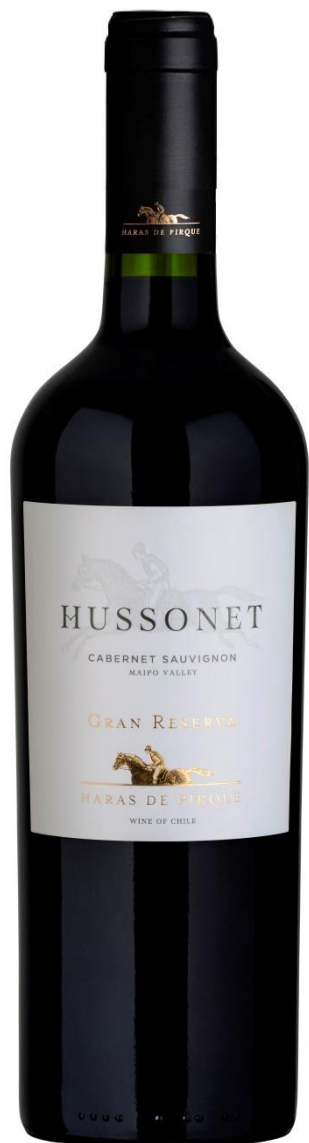




HARAS DE PIRQUE



## HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

### Classificazione

Gran Reserva – Valle del Maipo – Orgánico

### Uvaggio

Cabernet Sauvignon

### Annata

2023

### Clima

La stagione 2023 a Pirque è stata caratterizzata da un inverno con precipitazioni leggermente superiori alla media che ha favorito un buon accumulo di riserve idriche nel suolo. La primavera è stata mite, con un germogliamento uniforme e senza eventi climatici estremi. L'estate è stata contraddistinta da temperature moderate, senza particolari picchi di calore, e da marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, permettendo una maturazione lenta ed equilibrata delle uve. La vendemmia si è svolta tra la seconda e l'ultima settimana di aprile, con grappoli caratterizzati da un'eccellente concentrazione fenolica e tannini morbidi, tipici del terroir della Valle del Maipo.

### 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 2023 si presenta di un colore rosso rubino profondo dai riflessi violacei. Al naso spiccano aromi di frutta nera matura, come ribes e prugna, accompagnati da note di tabacco, cedro e delicati tocchi di grafite. Al palato è morbido, ampio, con tannini levigati e un grande equilibrio tra frutto e struttura. Il finale mantiene una sensazione di freschezza che invita alla beva.



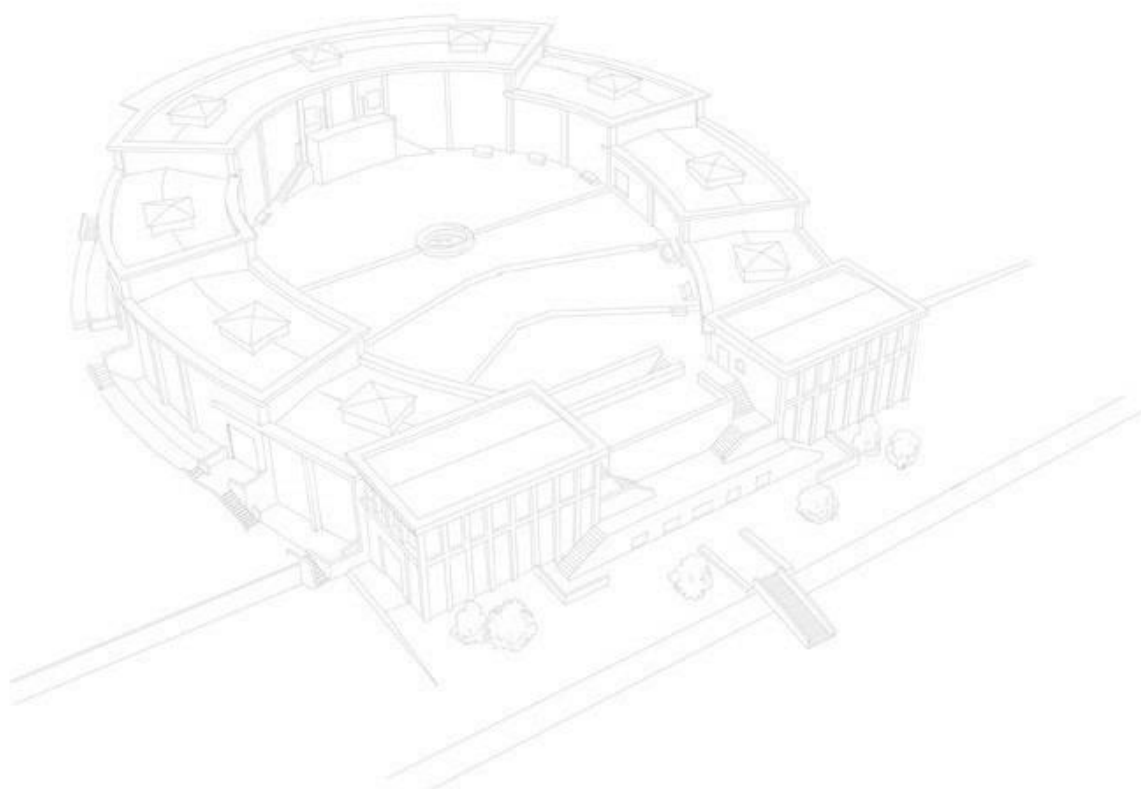
[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)



# HARAS DE PIRQUE

## **Abbinamento consigliato**

Ideale in abbinamento con carni rosse, agnello e piatti aromatizzati con erbe e spezie.



IT BIO 009 - CV29

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)