



HARAS DE PIRQUE

ECRÀL

Classificazione

Ecràl, Valle del Maipo Andes - Chile

Uvaggio

Carménère

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è stata una delle vendemmie più sorprendenti degli ultimi anni. Dopo un inverno e una primavera tendenzialmente asciutti, ma con temperature medie inferiori alla norma, l'estate è stata caratterizzata da alcuni eventi piovosi nella zona centrale, abbassando le temperature e ritardando il periodo della vendemmia. La gestione della chioma ha consentito alle uve di maturare lentamente e in modo ottimale. La vendemmia è avvenuta tra la fine di aprile e l'inizio di maggio.

Vinificazione e affinamento

Le differenti esposizioni del vigneto Ecràl favoriscono tempi di maturazione distinte; per questo i diversi lotti di Carménère utilizzati sono stati vendemmiati separatamente.

A seguito della fermentazione alcolica, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e l'affinamento. Successivamente Ecràl è stato assemblato e imbottigliato.

Grado alcolico

14.5% Vol.

Dati storici

Ecràl proviene dai vigneti biologici in Pirque e riflette, attraverso la tipicità del Carménère, la grande identità territoriale della parte alta della Maipo Valley.

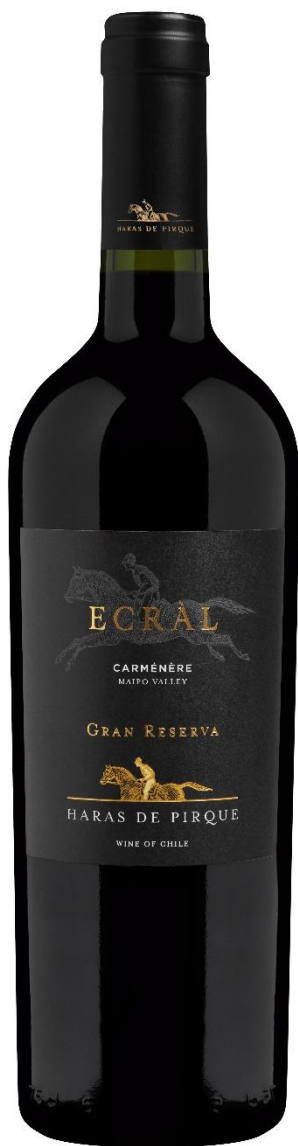
La prima annata di Ecràl è la 2020.

Note degustative

Ecràl si presenta di un colore rosso ciliegia intenso. Al naso note di bacche nere, spezie e sensazioni floreali definiscono il profilo aromatico. Elegante e persistente al palato, questo vino mostra un'eccellente freschezza e tannini morbidi e fini.

Abbinamento consigliato

Perfetto con carne alla brace, affettati e primi piatti saporiti.



GI-BIO-005
IT-BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com