



HARAS DE PIRQUE

ECRÀL

Classificazione

Ecràl, Valle del Maipo Andes - Chile

Uvaggio

Carménère

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 a Pirque è stata una delle migliori degli ultimi anni. L'inverno e la primavera sono stati tendenzialmente freschi e con precipitazioni inferiori rispetto agli anni precedenti, favorendo la produzione di grappoli spargoli. Il germogliamento è cominciato regolarmente a fine primavera mentre la fioritura a metà dicembre, periodi contraddistinti da un clima generalmente fresco. L'inviatura è iniziata a metà gennaio, in una stagione con temperature medie più basse rispetto agli anni precedenti. Il mese di marzo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente fresco e ottime escursioni termiche, permettendo alle uve di maturare lentamente, conservando gli aromi di frutta fresca, soprattutto a bacca nera. Questi fattori hanno permesso di ottenere vini di grande intensità ed espressione. La raccolta delle parcelle di Carménère è stata effettuata tra la fine di aprile e la prima settimana 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.



GI-BIO-005
IT-BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com



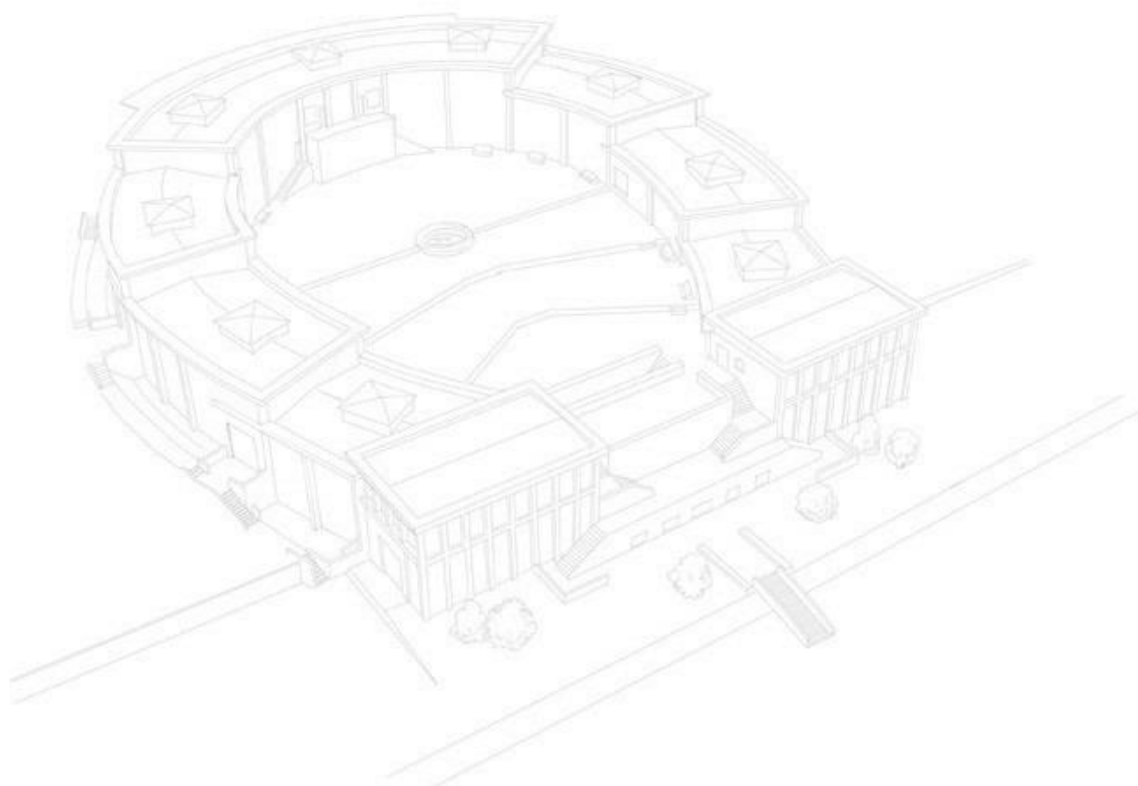
HARAS DE PIRQUE

Note degustative

Ecr l si presenta di un colore rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso dominano le note di frutta nera fresca, come more e prugne, accompagnate da eleganti sfumature speziate di pepe nero e tabacco fresco. Al palato si distingue per la sua naturale freschezza, gli aromi di frutta croccante e i tannini morbidi.   un vino elegante, equilibrato e fresco, che mette in luce il potenziale del Carménère nel dare vita a vini raffinati e adatti all'affinamento.

Abbinamento consigliato

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



GI-BIO-005
IT-BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com