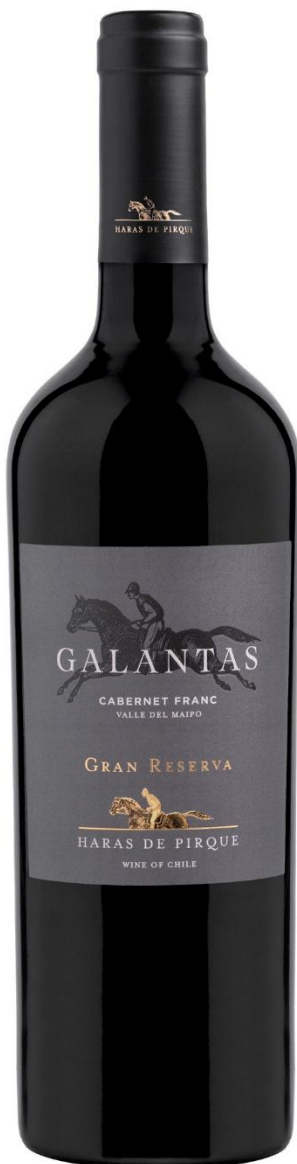




HARAS DE PIRQUE



GALANTAS

Classificazione

Cabernet Franc Gran Reserva – Cile – Vino Biologico

Uvaggio

100% Cabernet Franc

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'invaiaura 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 Cabernet Franc è avvenuta tra la fine di marzo e l'inizio di aprile.

Vinificazione e affinamento

Le diverse parcelle di Cabernet Franc sono state vinificate separatamente in vasche di acciaio inox e in barrique 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 14 mesi.

Grado alcolico

14,5 % 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.





HARAS DE PIRQUE

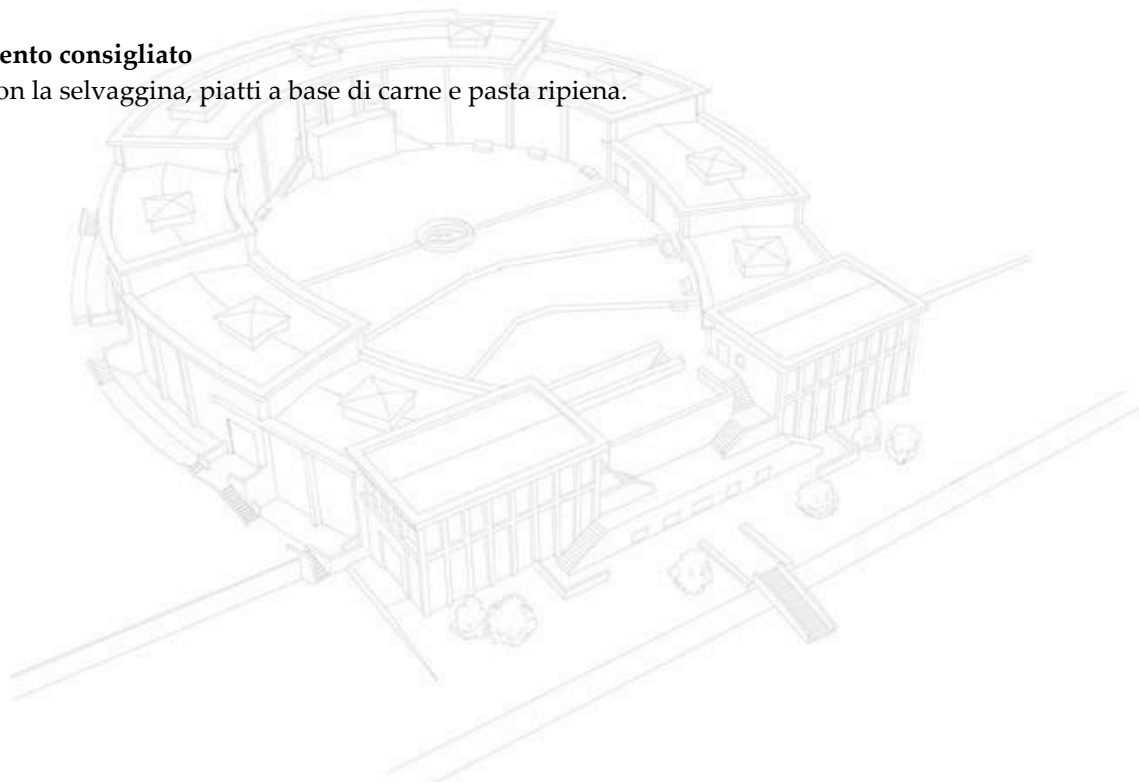
Le uve provengono dai vigneti biologici di Haras de Pirque, nella Maipo Andes Valley, ad oltre 700 metri sul livello del mare. Qui il Cabernet Franc riesce ad esprimere al meglio il suo grande potenziale, favorito dalle notti fresche della precordigliera delle Ande.

Note degustative

Galantas si distingue per eleganza ed equilibrio. Presenta un brillante colore rosso rubino e aromi di frutta rossa fresca, come ciliegie e lamponi, accompagnati da sottili note di violetta, foglie di tabacco e grafite. Al palato è fresco e di corpo medio, con una vivace freschezza che conferisce energia al vino e tannini fini che ne garantiscono una struttura elegante. Lungo e minerale il finale.

Abbinamento consigliato

Perfetto con la selvaggina, piatti a base di carne e pasta ripiena.



IT-BIO-009 - CV29
CL-BIO-005

www.harasdepirque.com