HARAS DE PIRQUE



ALBIS

Classificazione
Maipo Valley - Cile

Uvaggio
60% Cabernet Sauvignon, 40% Carménère

Annata
2021

Clima
L'annata 2021 è stata una delle vendemmie più sorprendenti degli ultimi anni. Dopo un inverno e una primavera asciutti, senza gelate, ma con temperature medie inferiori alla norma, è seguita un'estate generalmente calda. Le piogge durante alcuni giorni del mese di gennaio, in piena estate, hanno consentito un abbassamento delle temperatura. Queste condizioni climatiche hanno ritardato la vendemmia e la corretta cura nella gestione del fogliame hanno consentito alle uve di maturare lentamente.
Il Cabernet Sauvignon è stato raccolto a metà aprile mentre il Carménère verso la fine dello stesso mese.

Vinificazione e affinamento
Le uve Cabernet Sauvignon e Carménère all'arrivo in cantina sono state vinificate separatamente. Al termine della macerazione a freddo, decorsa in 5 giorni, è iniziata una vinificazione tradizionale al fine di esaltare la concentrazione naturale e la qualità delle uve. La macerazione ha avuto luogo in tini di rovere francese per un periodo di 20-25 giorni. Il Cabernet Sauvignon si è unito al Carménère durante dicembre 2021. Albis ha riposato in barrique di rovere francese per 18 mesi prima di essere imbottigliato.

Grado alcolico
14% Vol.

Dati storici
Albis è un elegante e seducente blend di Cabernet Sauvignon e Carménère, il suo nome celebra l'albeggiare di un nuovo giorno nella viticoltura. Rappresenta l'unione di due emisferi, vecchio e nuovo mondo, con il preciso intento di creare un grande vino nel cuore della Maipo Valley.

HARAS DE PIRQUE

Note degustative

Albis si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso vivaci note di spezie, come pepe e tabacco, si uniscono ad aromi di menta fresca e frutti come cassis e mirtilli. Al palato è pieno, morbido, elegante e caratterizzato da tannini setosi capaci di donare grande persistenza e concentrazione. Un vino che rappresenta fedelmente la sua terra d'origine e il terroir della Maipo Valley.

Abbinamento consigliato

Ideale con carni marinate di agnello e manzo, anche a cottura lenta, o formaggi stagionati. Si abbina perfettamente a piatti speziati, ottimo anche con dessert a base di cioccolata fondente.