



HARAS DE PIRQUE

## ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

### Classificazione

Leyda - Chile

### Uvaggio

Sauvignon Blanc

### Annata

2025

### Clima

Nella valle di Leyda, e in particolare nella località di Las Brisas de Santo Domingo, dove si trovano i vigneti di Sauvignon Blanc di Albaclara, la stagione è iniziata con un inverno e una primavera promettenti, senza importanti episodi di gelate durante il germogliamento e la fioritura. Questo ha fatto prevedere una vendemmia di buona resa e qualità.

L'estate è iniziata calda, ma le temperature medie si sono abbassate nel mese di marzo, motivo per cui la raccolta è iniziata a metà aprile. Alla fine, i grappoli si sono rivelati piuttosto piccoli e con meno acini, dando origine a un vino marcatamente minerale e di notevole concentrazione.

### Vinificazione

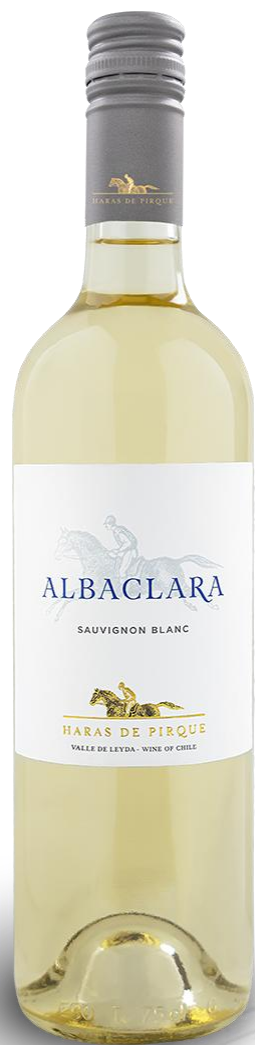
All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e sottoposti a una delicata pressatura. La fermentazione, avvenuta a bassa temperatura al fine di preservare la freschezza delle uve, ha avuto luogo in tini di acciaio inox per 12 – 15 giorni. Il vino, in seguito, ha affinato sui propri lieviti, con rimontaggi delicati effettuati ogni due settimane. Albaclara è stato imbottigliato all'inizio del mese di luglio 2025.

### Grado alcolico

13% Vol.

### Origine

Il Sauvignon Blanc, vitigno dalla grande personalità, si esprime a pieno solo in selezionate aree di elezione, tra le quali sono tradizionalmente note la Loira, la Nuova Zelanda ed il Friuli e da tempi più recenti, il Cile, e in particolare la zona costiera di Leyda. Il suo nome si ispira alle stupende albe che sorgono dai suoi vigneti, Albaclara è un Sauvignon Blanc in purezza le cui uve vengono raccolte a mano dai vigneti di Leyda.





HARAS DE PIRQUE

**Note degustative**

Dal colore brillante con riflessi gialli, Albaclara 2025 si presenta con aromi di agrumi e frutta tropicale, come ananas e frutto della passione, in armonia con le tipiche note minerali del Valle de Leyda.

Al palato è vivace e rinfrescante, con una freschezza vibrante. I sentori di frutta tropicale e agrumi percepiti al naso si ritrovano al palato, accompagnati da una piacevole acidità. Il finale è persistente e minerale, e lascia una sensazione di freschezza che invita alla beva.

**Abbinamento consigliato**

Perfetto con preparazioni speziate e piccanti, come la cucina Thai, ma anche con frutti di mare come ostriche e pesce bianco. Da gustare anche con aperitivi e primi piatti leggeri.

