



## HARAS DE PIRQUE



### ALBIS

#### Classificazione

Maipo Valley - Chile

#### Uvaggio

75% Cabernet Sauvignon, 25% Carménère

#### Annata

2020

#### Clima

La 2020 a Pirque è stata una vendemmia unica. Una stagione generalmente calda ma con temperature minime inferiori alla media ha caratterizzato il periodo di maturazione delle uve, da novembre a marzo. Queste condizioni climatiche hanno garantito ottimi sbalzi termici tra il giorno e la notte, donando vini di qualità, contraddistinti da maggiore intensità e freschezza nonostante le temperature tendenzialmente calde che hanno interessato l'annata.

Le parcelle di Cabernet Sauvignon per Albis sono state raccolte durante la seconda settimana di aprile. È stato un anno caratterizzato da una bassa produzione ma di eccezionale qualità. Il periodo della vendemmia è stato generalmente breve anche se le uve Carménère, varietà tardiva, sono state raccolte durante il mese di maggio.

#### 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 giorni. Il Cabernet Sauvignon si è unito al Carménère durante dicembre 2020. 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.





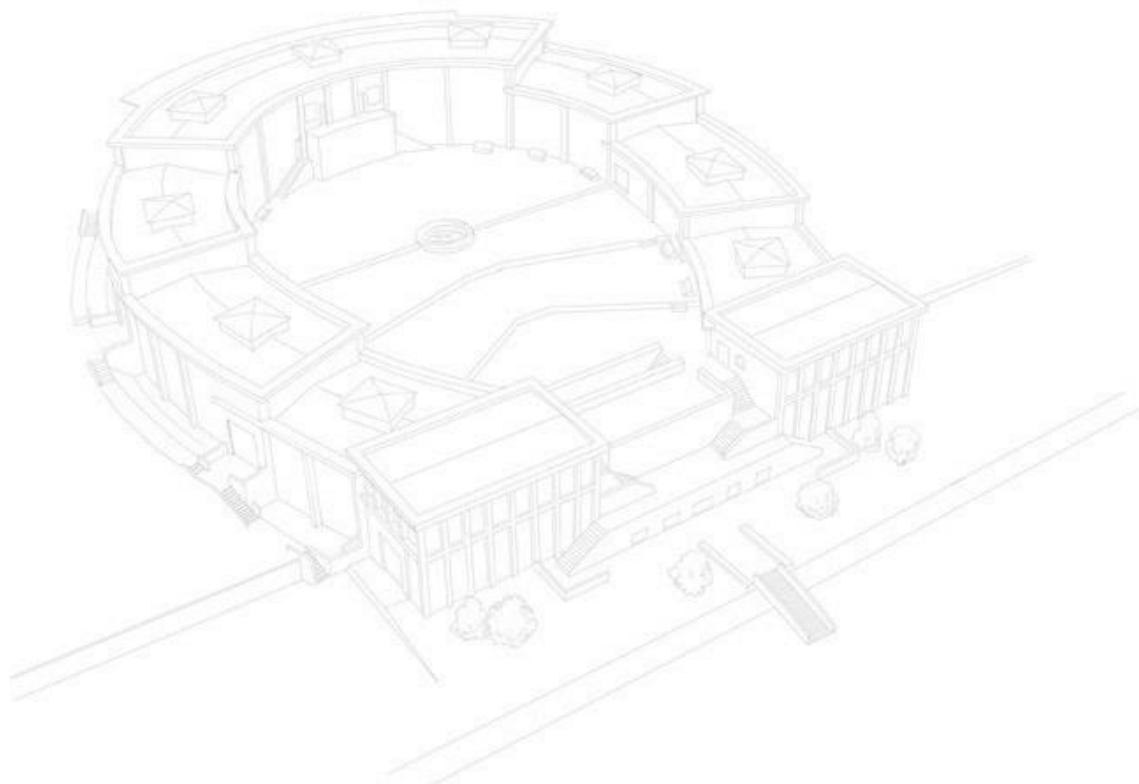
## HARAS DE PIRQUE

### **Note degustative**

Albis è un vino racconta il territorio di Pirque attraverso le proprie note speziate, di caffè, accompagnate da leggere sensazioni di affumicatura e aromi di frutta a bacca nera. Al palato è elegante, fine, ampio, con morbidi tannini. Un vino capace di ricordare le fresche notti a Pirque e di rappresentare le caratteristiche di un luogo unico.

### **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 cioccolato fondente.



IT-BIO-009 - CV29  
GI-BIO-006