



HARAS DE PIRQUE



ECRÀL

Classificazione

Ecràl, Maipo Andes Valley - Chile

Uvaggio

Carménère

Annata

2020

Clima

La stagione 2020 è stata caratterizzata da un inverno con precipitazioni regolari e temperature moderate durante la fase del germogliamento, permettendo un omogeneo sviluppo dei vigneti.

Le temperature tendenzialmente inferiori alla media durante l'estate hanno consentito di ottenere uve dall'ottimo equilibrio tra maturità e freschezza.

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.

All'arrivo in cantina le uve sono state brevemente macerate a freddo e, 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.

Note degustative

Ecràl si presenta di un colore rosso ciliegia intenso. Al naso note di frutta a bacca nera, spezie e sensazioni floreali compongono il profilo aromatico. Al palato è ampio, persistente, caratterizzato da una grande freschezza e da tannini morbidi ed eleganti.

Abbinamento consigliato

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

