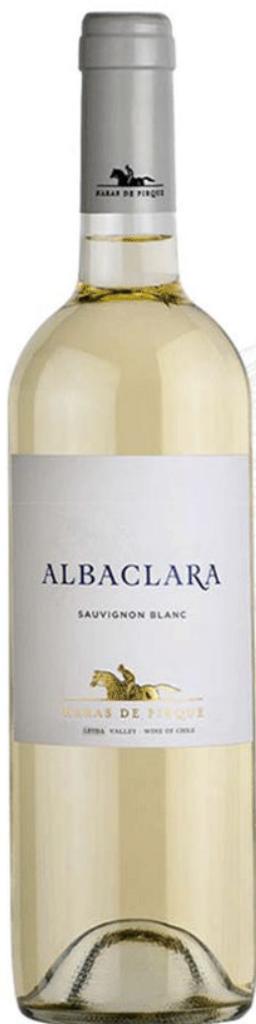




HARAS DE PIRQUE



## ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

### Clasificación

Leyda - Chile

### Composición Varietal

Sauvignon Blanc

### Cosecha

2020

### Clima

El valle de Leyda, específicamente en la localidad de Las Brisas de Santo Domingo, donde se encuentran los viñedos de Sauvignon Blanc de Albaclara, se presentaron temperaturas más altas que años anteriores en la época de brotación y floración de los viñedos, lo que se tradujo en racimos de buen tamaño y de buen estado sanitario.

La época de maduración durante el verano presentó un clima moderado, dando como resultado una predominancia de los aromas cítricos. Como es normal en esta zona, los amaneceres son nubosos y fríos, lo que permitió una maduración apropiada de las uvas.

### Vinificación

Las uvas llegaron a la bodega y luego fueron despalladas y suavemente prensadas. La fermentación fue conductada con bajas temperaturas en cubas de acero inoxidable por 12 – 15 días, al fin de exaltar la frescura de las uvas. Una vez terminada la fermentación el vino fue dejado sobre sus borras finas, realizando un ligero bastoneo una vez cada dos semanas, antes de ser embotellado en el mes de Julio del 2020.

### Grado alcohólico

13,5% GL.

### Origen

El Sauvignon Blanc, uva de gran personalidad, se expresa completamente en áreas seleccionadas como el Loire en Francia, Nueva Zelanda, el Friuli en Italia y, más recientemente, Chile, y en particular en el área costera de Leyda. Su nombre está inspirado en los maravillosos amaneceres que surgen de sus viñedos, Albaclara es un Sauvignon Blanc puro, sus uvas se recolectan a mano en los viñedos de Leyda.

*Safrá 2020. Almoço em 05/02/2022.*

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)