



Terroir

País: Chile

Região: Valle del Maipo Alto

Uva: 82% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah e 8% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Estagia por um período de dez a doze meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho rubi escura.

Olfativo: No nariz apresenta notas de tabaco e frutas vermelhas como framboesa e cerejas maduras. Depois de um momento, os aromas de Maipo enchem o copo com notas de hortelã e ervas dando uma boa sensação fresca.

Gustativo: Na boca é macio e equilibrado com um acabamento persistente e suculento.

Harmonização: Harmoniza com carnes grelhadas, massas ao sugo ou ragu, risotos de cogumelos e queijos de massa dura.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Bodega Haras de Pirque está localizada ao sul do Vale do Maipo, a construção se destaca, integrando, em uma mesma área, vinícola e haras. Essa união começa pelo design inovador da construção, em formato de ferradura. A ideia veio do empreendedor Eduardo Matte que, em 1991, adquiriu uma propriedade de 600 hectares na parte sudoeste de Pirque, mais tarde denominada Haras de Pirque. Sua intenção era construir uma grandiosa vinícola e expandir a criação de cavalos puro-sangue existente na região. Foi assim que ele iniciou o plantio das primeiras videiras, nas proximidades do haras. Uma das mais lindas vinícolas do Chile. Vale a visita!