Haras de Pirque Reserva de Propiedad | BIO

Proefnotitie: Dieprode kleur in het glas, met kenmerkende aroma's van de Maipo vallei: munt en groene kruiden. Deze frisse aroma's worden aangevuld door geuren van tabak, rood fruit en kers. De wijn is stevig, zacht, gebalanceerd en heeft een lange en sappige afdronk.

Specificaties:

Producent	Haras de Pirque (Antinori Chili)
Druivensoorten	Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah
Land van herkomst	Chili
Streek / Gebied	Maipo Andes Valley
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	13%

Smaakprofiel: Gebalanceerd, rood fruit, groene kruiden

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden de druiven in kleine groepen gefermenteerd, om zo zachte en elegante tannines in de wijn te creëren. De malolactische gisting vindt plaats in eikenhouten vaten, waarna de wijn nog 6-8 maanden rijpt in Franse eikenhouten vaten.

Wijn & spijs: Rood vlees, gerechten met peperige sauzen, stoofschotels en stevige kazen.

Awards: 91/100 pnt. - Tim Atkin Master of Wine

"Mooi fruit, rode en zwarte bessen, peper, zoethout / zoet fruitige aanzet, goede tannine, slank, mooi". **– Eervolle vermelding, Perswijn 100 beste van 2021**

"Men componeerde de Reserva de Propriedad 2017 – warm jaar, vroege pluk – uit cabernet sauvignon, carmenère en cabernet franc, waarna vatopvoeding volgde. Behalve sappig is de donkerrode wijn stevig van gestel, met zowel donkere als fruitige (bessen, zwarte vruchten) aroma's, naast hints van kruiden, chocolade en andere houttonen."- **Hubrecht Duijker**

"We proefden al patent wit van ze maar het is een bodega die geroemd wordt om zijn rood met bordeaux-signatuur. Proeve van bekwaamheid op bio-instapniveau: deze blend van bordeauxingezetenen cabernet sauvignon, carmenère en vreemde eend in de bijt syrah. Oprechte uitvoering.
Al moet carmenère zijn meerdere erkennen in de cabernet sauvignon toch is ie duidelijk aanwezig. Het aangenaam strenge, donkere, tannineuze zorgt ervoor dat de cabernet sauvignon – wiens doel is om te pleasen – niet al te dweperig wordt. Nu heeft de cassis een kantje, de pruim een bite, laurier wint aan kracht, het zoet krijgt een bittertje. En de syrah doet de rest. Mikt nog een handje rode bessen naar binnen en geeft nog even een draai aan de pepermolen. U kunt nu aan uw afdronk beginnen."- **Harold Hamersma, beoordeeld met een 8,5**

Achtergrondinformatie: Haras de Pirque is eigendom van de befaamde Italiaanse wijnfamilie Antinori en ligt 30 km ten zuiden van Santiago in een van de meest prestigieuze gebieden van de Maipo-vallei. Het is gelegen aan de voet van de Cordillera de Los Andes, bekend vanwege zijn unieke geografische en klimatologische omstandigheden.

De naam 'Haras de Pirque' is een eerbetoon aan de oudste volbloedpaardenfokkerij in het land. Opgericht in 1892 op slechts een steenworp afstand van de wijnmakerij. Om dit eerbetoon kracht bij te zetten, is de wijnkelder ontworpen in de vorm van een hoefijzer. De kelder, gelegen op de heuvel, is ontworpen om het element zwaartekracht in alle fasen van de wijnproductie te integreren. Hierdoor wordt het gebruik van apparatuur beperkt en een hogere mate van energiebesparing en kwaliteit gegarandeerd.

In 2006 begon het wijnhuis met de ontwikkeling van biologische wijnen. Sinds 2016 zijn de rode wijnen van het wijnhuis Antinori Chile – Haras de Pirque - biologisch gecertificeerd door het CERES-instituut. Dat betekent dat er alleen milieuvriendelijke producten worden gebruikt in het productieproces van de rode wijnen. Daarnaast houdt het wijnhuis zich voortdurend bezig met projecten gericht op duurzame en verantwoorde productie.

Met de kernwaarden elegantie, finesse, professionaliteit, duurzaamheid, ambachtelijk en kwaliteitsgericht, maken wijnmakers Cecilia Guzman Arriagada en Renzo Cotarella de mooiste wijnen. Het doel van Cecilia Guzman Arriagada is dan ook om het kwaliteitspotentieel van de wijngaarden van Haras de Pirque te maximaliseren, om wijnen te produceren met persoonlijkheid, karakter en een gevoel van verbondenheid.

"Respect wine, the territory where it's made and all the people involved in the process. The only way to produce a truly great wine, a wine able to reflect the spirit of the winemaker and the territory where it is made, is to seek and perfect that delicate balance between these three factors"
- Renzo Cotarella