

## Haras de Pirque Hussonet Grand Reserve | BIO

**Proefnotitie:** Intens rode kleur, met in de neus tonen van munt, chocolade en laurier. De smaak is zowel geconcentreerd als zacht, met zijdezachte en aanhoudende tannines en een lange afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Haras de Pirque (Antinori Chili)  
**Druivensoorten** 85% Cabernet Sauvignon, 11% Carmenère, 4% Merlot  
**Land van herkomst** Chili  
**Streek / Gebied** Maipo Andes Valley  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14%

**Smaakprofiel:** Zijdezacht, chocolade, laurier

**Vinificatie:** Na de handmatige oogst worden de druiven van de Cabernet Sauvignon en Carmenère afzonderlijk gefermenteerd, in roestvrijstalen tanks of in Franse eikenhouten vaten. De koude maceratie voorafgaand aan de gisting duurde drie tot vijf dagen en was bedoeld om de aromatische componenten van de druiven volledig te benutten. Na de gisting rijpt de wijn voor 12 maanden in grote, Franse eikenhouten vaten (225 liter), daarna nog eens 12 maanden op fles.

**Wijn & spijs:** Rundvlees, lam, wildgerechten en gevogelte.

**Awards:** 91/100 pnt. (2020) – James Suckling  
91/100 pnt. - Tim Atkin Master of Wine  
90/100 pnt. - Wine Spectator  
94/100 pnt. - Descorchados

“GEUR: cassis, zwarte fruitjam, munt, rijp maar fris  
SMAAK: goed fruit, zoetig, maar droge tannine, redelijk lang”  
- **4,5/5 sterren, Perswijn**

**Achtergrondinformatie:** De Hussonet Grand Reserve wordt gezien als de klassieker van het Chileense wijnhuis; met deze wijn willen de wijnmakers het karakter en de persoonlijkheid van de Maipo Andes Valley duidelijk naar voren laten komen. De wijn is vernoemd naar een van de meest succesvolle Chileense hengsten van het landgoed.

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. Ongericht 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