

Haras de Pirque Ecràl | BIO

Proefnotitie: Ecràl heeft een intense kersenrode kleur. Noten van zwarte bessen, kruiden en bloemige sensaties bepalen het aromatische profiel. Rijk en vol van smaak met een uitstekende frisheid en zachte elegante tannines.

Specificaties:

Producent Haras de Pirque (Antinori Chili)
Druivensoorten 100% Carménère
Land van herkomst Chili
Streek / Gebied Maipo Andes Valley
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14,5%

Smaakprofiel: Rijk, elegant, aromatisch

Vinificatie: De variatie in ligging van de wijngaarden ten opzichte van de zon beïnvloedt de timing van de rijpingscyclus van de druiven. Om deze reden worden de verschillende percelen van Carménère afzonderlijk geoogst. Bij aankomst in de kelder worden de druiven korte tijd in koud water geweekt voor de alcoholische gisting wordt gestart. Vervolgens wordt de wijn in Franse eikenhouten barriques gepompt waar malolactische gisting en rijping plaatsvindt. Na de rijping worden de verschillende percelen geblend en gebotteld.

Wijn & spijs: Gegrild vlees, lamsstroofpot en charcuterie.

Achtergrondinformatie: Ecràl is gemaakt van gecertificeerde biologische wijngaarden in Pirque en weerspiegelt de sterke territoriale identiteit van de Upper Maipo-vallei en toont de typiciteit van Carménère. Het eerste oogstjaar van Ecràl is 2020.

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 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