VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Haras de Pirque Albis 2021
Vinícola	Haras de Pirque
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle del Maipo
SubRegião	Pirque
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Carménère
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2046
Decanter	60 minutos
Premiações	96 pts Descorchados | 96 pts Tim Atkin | 95 pts Revista Adega | 94 pts Vinous | 94 pts James Suckling | 93 pts Wine Enthusiast | 92 pts Wine Spectator

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Don Melchor, Viñedo Chadwick, Seña, Clos Apalta... Esses são nomes que dispensam apresentações, alguns dos grandes titãs que colocaram o Chile no mapa da alta vitivinicultura mundial.

Mas e se fosse possível garantir um tinto à altura dessas lendas por uma fração do preço?

O Haras de Pirque Albis é um dos argumentos mais convincentes de que isso é realmente possível.

Ao longo dos anos, o vinho se consolidou também como um dos grandes nomes da viticultura chilena, carregando a assinatura da família Antinori, uma das mais respeitadas e influentes do mundo do vinho.

A história deste rótulo começou na década de 1990, quando o Marquês Piero Antinori conheceu o Haras de Pirque, propriedade então pertencente à família Matte. Fruto da união entre a experiência da tradicional família italiana e o enorme potencial daquele terroir, o Albis foi o primeiro vinho elaborado pela parceria.

Em 2017, a Haras de Pirque passou ao controle integral da família Antinori. Desde então, os investimentos foram ampliados e os vinhedos passaram a ser conduzidos sob manejo 100% orgânico, reforçando a busca pela máxima expressão do terroir.

Localizada no Alto Vale do Maipo, a propriedade ocupa uma posição privilegiada em uma das regiões mais reconhecidas do Chile para variedades bordalesas. A combinação entre altitude, influência da Cordilheira dos Andes e solos de excelente drenagem cria condições ideais para a produção de tintos de grande profundidade e longevidade.

Mais de duas décadas após sua estreia, o Albis segue tendo como base aqueles mesmos vinhedos plantados em 1992 que deram origem ao primeiro vinho. Na safra 2021, apresenta um corte de 75% Cabernet Sauvignon

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa, amora, groselha, acompanhadas por nuances de especiarias, como pimenta-do-reino, anis, cacau, além de notas defumadas, de tabaco e cacau

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: um vinho do Novo Mundo que combina intensidade e elegância, com uma clara inspiração nos grandes tintos do Velho Mundo; em boca, mostra-se encorpado, com taninos finos, acidez vibrante e sabores intensos que permanecem por longos instantes no paladar

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada

e 25% Carménère e conta com um amadurecimento de 18 meses em barricas de carvalho francês.