



## Degustiamo un sorso Vina Haras de Pirque – Maipo Valley– Equus – 2004

Il Cile ha un clima di stagioni molto marcate con scarse precipitazioni, che le permette di avere una buona maturazione dell'uva. L'eccesso d'acqua nella pianta da origine ad un vino povero e con una bassa graduazione alcolica. Prima e dopo la vendemmia, in pratica non piove, assicurando così una qualità sostenuta nel tempo, con variazioni minime d'anno in anno. La variazione termica - differenze fino a 20° tra il giorno e la notte - favorisce la concentrazione dei componenti aromatici, specialmente nella buccia dell'uva, ottenendosi un'uva di gran qualità, questo si può vedere nel colore intenso di suoi mosti. I vini cileni si possono consumare l'anno di produzione senza essere aggressivi alla bocca. La bassa acidità permette uno sviluppo più veloce, per lo quale, con 5 o 6 anni d'invecchiamento il vino ottiene la maturazione necessaria per raggiungere note di complessità senza perdere il suo buon corpo.

### Carmenere

Vitigno rosso francese, coltivato nella regione di Bordeaux soprattutto nel passato. Conosciuto anche come Vidure o Grande Vidure (per distinguerlo dal Petite Vidure, sinonimo di Cabernet Sauvignon) ha subito pesantemente gli effetti dell'epidemia di fillossera di fine Ottocento. Oggi è praticamente quasi scomparso in Francia, mentre è presente in Cile, scambiato per Merlot, ed in Italia dove è stato confuso con il Cabernet Franc e dove è stato recentemente riscoperto. Presenta un grappolo medio-piccolo, conico e con acini abbastanza radi (uno dei difetti produttivi della cultivar è rappresentata appunto dalla scarsa allegagione dei fiori), di colore nerastro e ricchi di pruinosità. Da questo vitigno si ricavano vini alcolici, ben strutturati e dai tannini morbidi. Caratteristiche comuni a molti vini cileni derivati dal "carmenère" sono il tratto erbaceo all'olfatto, con sfumature di liquirizia e di carruba.

UVA: 85% Carmenere 15% Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Cile – Maipo Valley

TERRENO: vulcanico

VENDEMMIA: a mano in Maggio

VINIFICAZIONE: in acciaio a 30-32°C

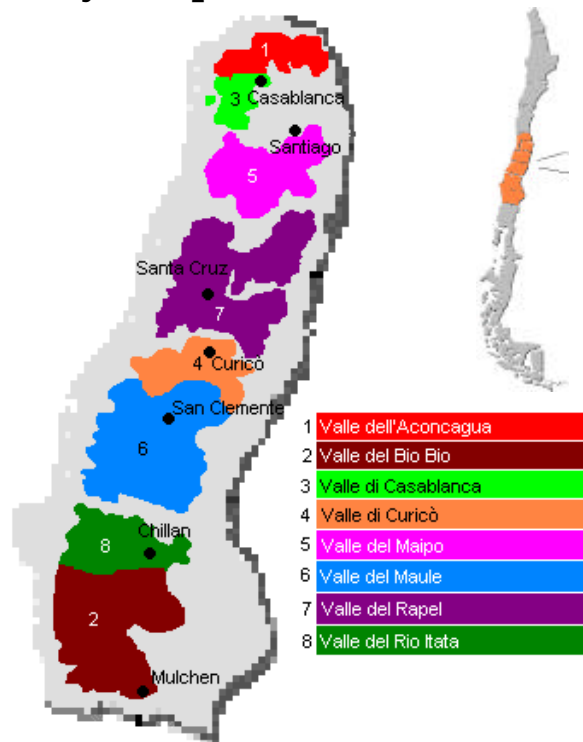
INVECCHIAMENTO: 9 mesi in barrique francesi - Unione dei vini in Dicembre

ALCOOL: 14,5

ACIDITÀ TOTALE: 3,10 g/l

PH: 3,69

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,5g/l



**Sommelier Express**  
Caratteristiche organolettiche

### Esame Visivo

Limpido, Rosso rubino con riflessi Granati, Consistente

### Esame Olfattivo

Abb Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Speziato Peperone Rosso, Ciliegia, Liquirizia

### Esame Gustativo

Secco, Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Tannico Abb Sapido, Robusto, Intenso Persistente e Fine

### Abbinamento gastronomico

Spezzatino di Manzo con Patate, Polpette al Sugo

[www.harasdepirque.com](http://www.harasdepirque.com)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelier-express.org](http://www.sommelier-express.org)