



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Limited Edition Cabernet Franc 2022

D.O. Valle del Maipo Andes



ENOLOGÍA

German Lyon Larraín

UBICACIÓN

Ubicado en el sector precordillerano de la Cordillera de los Andes, a 40 km al sur de Santiago, el origen del Fundo Liguai está en el Valle del Maipo Andes específicamente en el sector de Huelquen.

SUELO

Suelos diversos con más de 40 millones de años, que se originan en las montañas de la cordillera de los Andes generando un perfil rocoso de origen aluvial y coluvial.

CLIMA

Clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos. El clima del valle está marcado por una gran influencia de los vientos fríos precordilleranos. La gran oscilación térmica entre el día y la noche genera un microclima que permite conservar toda la acidez y frescor natural de las bayas.

Año	2022
Fecha de Cosecha	15 de marzo
Componentes	95% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot.
Temperatura de Fermentación	26-28°C
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,43
Acidez Total	3,36 g/l
Guarda en Barrica	14 meses en roble francés de tercer y cuarto uso.

VINIFICACIÓN

Nuestro Cabernet Franc Limited Edition se destaca por su importante tensión y clásicos aromas. Luego de su cosecha, es vinificado mediante una fermentación clásica en tanques de acero inoxidable a temperaturas que rodean los 27°C. Para realzar su carácter, este vino pasa por un período de guarda de 14 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, junto con un porcentaje adicional de guarda en estanques ovoides de concreto, preservando así sus delicados aromas florales y herbales y aportando a su potente estructura.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo rubí de intensidad media, al inclinar la copa, este vino destaca por su brillo y claridad. En nariz, despliega una intensidad aromática notable, aromas primarios que se caracterizan por una amplia gama de frutas rojas frescas como frambuesas y cerezas, con sutiles notas de grosellas y ciruelas. También, se puede apreciar una leve presencia de notas herbáceas y especiadas como pimientos verdes y hojas de menta. En boca, los sabores de frutas rojas se combinan con frutas negras, los taninos son suaves y aterciopelados, brindando una sensación agradable en el paladar. Además, se percibe un toque herbáceo y especiado que aporta complejidad al vino. El final es largo y persistente, con una agradable frescura. Un Cabernet Franc de estructura elegante y equilibrada.

Aspecto	Color rojo rubí de intensidad media.
Aroma	Amplia gama de frutas rojas frescas con sutiles notas herbales, de grosellas y ciruelas.
Boca	Estructura elegante y equilibrada con taninos suaves y aterciopelados. Largo final.

Potencial de Guarda: 6 a 8 años en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Temperatura de servicio: 14° – 16°C. Se sugiere oxigenación 30 minutos antes de su consumo.

Maridaje: carnes magras de vacuno y silvestres logran una perfecta armonía. También guisos de verduras, guisos de legumbres, salsas a base de hierbas potencian su intensidad. Algunos quesos ahumados o en general comidas de condimentación media.

MEDALLAS 2023



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —