



PEREZ CRUZ

Limited Edition Cot 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 con preponderancia de suelos de origen aluvial.

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	9 de marzo
Componentes	95% Cot – 5% Cabernet Franc
Temperatura de Fermentación	24-26°C
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,43
Acidez Total	5,55 g/l
Guarda en Barrica	14 meses en roble francés de tercer y cuarto uso.

VINIFICACIÓN

Mostrando todo su potencial, nuestro Malbec, se presenta como un reflejo de fundo Liguai. Un vino pensado desde la cosecha para transmitir frescor a través de intensas notas perfumadas. Su vinificación se realiza a temperaturas entre los 24 y 26°C en tanques de acero inoxidable. A continuación, su guarda se realiza durante 14 meses en barricas francesas de tercer y cuarto uso, complementadas también con un pequeño porcentaje de guarda en barricas usadas de acacia, que ayudan a intensificar sus notas florales.

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso color rojo profundo, con tonos azulados y reflejos brillantes. En nariz, este Cot presenta una rica gama de aromas, se perciben notas intensas de frutas negras, como moras y ciruelas maduras, además, se pueden apreciar sutiles notas florales como violetas, que añaden elegancia al conjunto aromático. También, se pueden detectar toques con matices especiados y herbales como el regaliz. En boca, deleita el paladar con sabores frutales concentrados y jugosos, las frutas negras se expresan plenamente, brindando una sensación coherente entre nariz y boca. Sus taninos son firmes pero suaves, otorgando estructura al vino. Posee una acidez equilibrada que realza su frescura, su final es largo y persistente.

Aspecto	Intenso color rojo profundo, con tonos azulados.
Aroma	Notas intensas de frutas negras con sutiles notas florales y de regaliz.
Boca	Sensación coherente entre nariz y boca con taninos firmes pero suaves.

Potencial de Guarda: 8 a 10 años en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Temperatura de servicio: 16 – 18°C. Se sugiere oxigenación 30 minutos antes de su consumo.

Maridaje: su particular acidez se combina de manera excelente con verduras asadas. Además, armoniza muy bien con platos que contienen tomate, como las albóndigas en salsa de tomate. Otra opción para maridar con el Cot son los postres con alto porcentaje de cacao, así como algunos frutos rojos y berries.



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —