

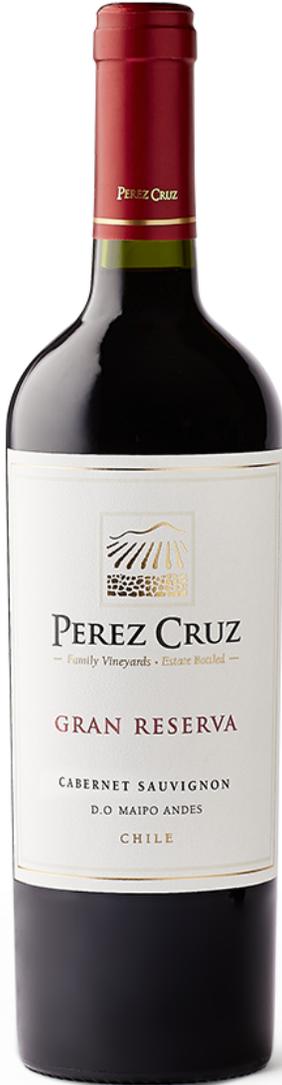


PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021

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 y a 450 metros sobre el nivel del mar, el origen del Fundo Liguai está en el Valle del Maipo Andes, específicamente en el sector de Huelquen, entre el Río Maipo y el Arroyo El Inca. Un microclima provocado por la irrupción del frío viento andino en el cálido valle mediterráneo crea un lugar único, donde suelo y clima se combinan con las manos de quienes cuidan y mantienen cada parcela.

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. El alto porcentaje de roca ayuda al drenaje y, por ende, a la concentración de compuestos fenólicos de las bayas, asegurando la calidad de nuestros vinos.

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 fríos vientos precordilleranos. La gran oscilación térmica entre el día y la noche genera un microclima que permite conservar una mayor acidez y frescor natural en las bayas.

Año	2021
Fecha de Cosecha	12 de marzo
Componentes	97% cabernet Sauvignon – 2% Petit Verdot – 1% Carmenere
Temperatura de Fermentación	24-28°C
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,55
Acidez Total	3,62 g/l
Guarda en Barrica	12 meses, 60% roble americano – 40% roble francés de tercer y cuarto uso.

VINIFICACIÓN

Las uvas para la elaboración de nuestro Gran Reserva provienen de diversos sectores del viñedo, en los que se pueden encontrar distintos tipos de suelos; vides de diferentes edades, que presentan rendimientos por hectárea variables y que se cosechan en diferentes momentos de madurez, desde frutas frescas hasta sobre maduras. Todo lo anterior, hace de nuestro Cabernet Sauvignon Gran Reserva un fiel reflejo del Fundo Liguai. La vinificación se realiza, en primera instancia, en tanques de acero inoxidable y, a continuación, la fermentación maloláctica espontánea, en barricas. El proceso de guarda dura 12 meses, complementando roble francés en un 40% y americano en un 60%.

NOTA DE CATA

El vino muestra un intenso color rojo rubí, con ribete rubí pálido, brillante, limpio y de viscosidad media. Lágrimas que caen rápidamente, indicando un bajo porcentaje de alcohol. En nariz, destacan aromas de frutas rojas frescas, como las cerezas y las frambuesas; también se perciben sutiles notas de moras y arándanos, las que aportan una sensación de fruta madura. Su crianza en barricas otorga leves toques de cacao y especias dulces, que ayudan a complejizar el perfil aromático. El conjunto es muy atractivo y evoca una sensación de frescura. El vino es joven y vivo, de comienzo suave y equilibrado, donde las frutas rojas se mantienen con una buena intensidad y persistencia. La acidez es equilibrada, lo que le brinda frescura y vivacidad al vino. Se aprecian sutiles toques especiados, como pimienta negra y clavo de olor, que se complementan con las notas frutales más maduras. El aporte de la madera es discreto, de taninos suaves y redondos, sin opacar el carácter frutal y varietal.

Aspecto	Intenso color rojo rubí, con ribete rubí pálido, brillante y limpio.
Aroma	Aromas de frutas rojas frescas, como cereza y frambuesas. También notas de moras y arándanos y leves toques a cacao.
Boca	Vino joven y vivo, con fuerte intensidad de frutas rojas. Acidez equilibrada, de taninos suaves y redondos.

Potencial de guarda: 6 a 8 años.

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

Maridaje: se puede acompañar con variedades de platos, entre los que se incluyen carnes magras, masas como pizzas y empanadas, carnes blancas como el pavo o pollo con salsas suaves, y quesos semi maduros como el gouda, cheddar, gruyere, entre otros.



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —