



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Chaski 2019

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.

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	2019
Fecha de Cosecha	24 de marzo
Componentes	100% Petit Verdot
Temperatura de Fermentación	24-28°C
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,46
Acidez Total	3,69 g/l
Guarda en Barrica	16 meses en roble francés de primer y segundo uso.

VINIFICACIÓN

Nuestro viñedo de Petit Verdot se encuentra plantado sobre el lecho del Arroyo El Inca, donde predominan los suelos aluviales con un importante porcentaje de piedras de gran tamaño y baja retención de agua, estas importantes características permiten suavizar los robustos taninos que el Petit Verdot contiene naturalmente. Su vinificación se realiza en tanques de acero inoxidable, con remontajes cortos y, en su mayoría, cerrados para evitar la sobre extracción. Posterior a eso, el vino realizará fermentación maloláctica en barricas de roble francés, en donde continuará su proceso de guarda por los próximos 16 meses.

NOTA DE CATA

Chaski Petit Verdot presenta un color púrpura profundo con reflejos violeta, esta gran concentración de color denota una gran intensidad, lo que anticipa una experiencia sensorial intensa. En nariz predominan los aromas de frutas negras maduras como la mora y la ciruela, también se perciben matices especiados como pimienta negra, notas de grafito que aportan complejidad y notas florales como violetas y lavanda que enriquecen su perfil, dando delicadeza y frescura. Su paso por roble otorga sutiles notas de té y tabaco. En boca este vino posee un cuerpo enérgico y elegante, los taninos están presentes de forma intensa, pero bien integrados, mostrando una estructura equilibrada. La fruta negra madura se hace más prominente en el paladar, con sabores intensos y jugosos, además, aparece una sutil nota floral que aporta un matiz perfumado y agradable. De final balanceado y persistente.

Aspecto	Color púrpura profundo y concentrado con tonalidades violeta.
Aroma	Se perciben frutas negras maduras, matices especiados con sutiles notas florales, de té y tabaco.
Boca	Fuertes taninos de estructura equilibrada. Clara e intensa sincronía entre sabor y aromas.

Potencial de Guarda: 6 a 8 años.

Temperatura de servicio: 16 – 18°C. Se sugiere decantación entre 20 y 40 minutos antes de su consumo.

Maridaje: las carnes rojas de caza y las carnes más grasas son un buen complemento; las comidas de alta condimentación y los quesos maduros potencian y ayudan a equilibrar sus intensos taninos. La cocina asiática es un excelente maridaje, platos de cerdo agri dulce o pato, comidas de sabores intensos y salsas picantes.



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —