



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

GRENACHE 2023

D.O. Valle del Maipo Andes



ENOLOGÍA

German Lyon Larraín

UBICACIÓN

El Fundo Liguai está ubicado en el Valle del Maipo Andes, específicamente, en el sector de Huelquén, a 40 kilómetros al sur de Santiago y a 450 metros sobre el nivel del mar.

SUELO

Suelos de 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, marcado por la influencia de los fríos vientos cordilleranos. 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	2023
Fecha de Cosecha	17 de febrero
Componentes	85% Grenache – 10% Mourvedre – 5% Syrah
Temperatura de Fermentación	20-24°C
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,32
Acidez Total	4,02 g/l

VINIFICACIÓN

Nuestro Grenache se elabora con uvas cosechadas tempranamente para conservar mayor frescor y acidez. La vinificación se realiza mediante una co-fermentación de las tres variedades, donde el Syrah conserva sus escobajos. Por otro lado, un porcentaje de las bayas realizan una leve maceración carbónica, que se complementa con una fermentación delicada, donde se evita el exceso de extracción de color y taninos. Finalmente, el vino se filtra sin paso por barrica e impidiendo que ocurra la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

A la vista, este vino se presenta con un interesante y brillante color púrpura medio, con un ribete rosa profundo que revela su juventud y una viscosidad alta. Muestra una nariz muy expresiva y cautivadora, con sensaciones de frutos rojos, entre los que sobresalen de manera notable la guinda fresca y la cereza y que se fusionan con delicadas notas de jazmín, aportando un toque floral y elegante. En boca, vivaz, jugoso y con una acidez marcada que resalta la frescura de los frutos rojos antes mencionados. Los taninos suaves y agradables brindan al vino una estructura equilibrada y redondeada. Esta afinidad entre la acidez y los taninos permite que el vino sea armonioso, con un final fresco y vibrante.

Aspecto	Brillante, limpio, de capa media, tonalidad púrpura y sutil ribete rubí.
Aroma	Frutos rojos, cereza y guinda ácida, complementado con una leve nota floral.
Boca	Fresco, tenso, de marcada acidez y larga persistencia. Volumen medio a medio-bajo.

Consumo preferente: máximo 3 años desde su cosecha.

Temperatura de servicio: 11-14°C. Se sugiere oxigenación de 10 a 15 minutos antes de su consumo.

Maridaje: se sugiere beber joven y a baja temperatura, ideal para acompañar con aperitivos, ensaladas de hojas verdes, pescados semi grasos a grasos, quesos frescos, carnes frías, embutidos, pastas y algunos frutos del mar.



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —