

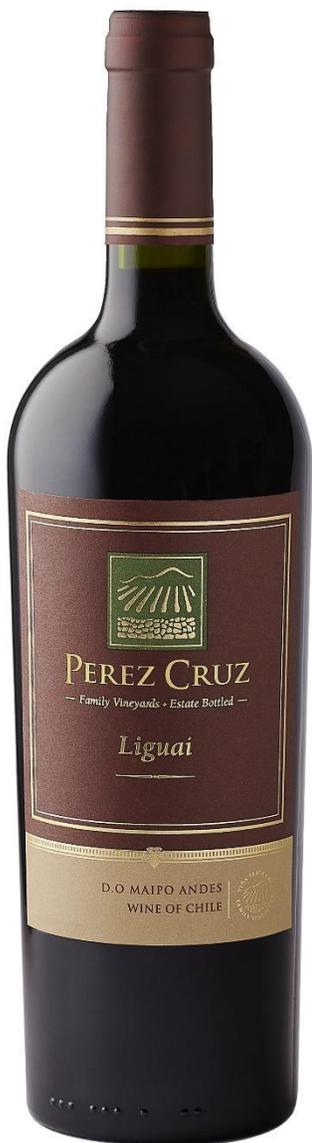


# PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

## Liguai 2020

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 Fondo 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.

---

<b>Año</b>	2020
<b>Fecha de Cosecha</b>	15 de marzo
<b>Componentes</b>	40% Syrah- 30% Cabernet Sauvignon- 30% Carmenere
<b>Temperatura de Fermentación</b>	24-28°C
<b>Grado Alcohólico</b>	14,5%
<b>pH</b>	3,42
<b>Acidez Total</b>	5,42 g/l
<b>Guarda en Barrica</b>	16-18 meses de roble francés, 50% de primer uso y 50% segundo uso.

---

## VINIFICACIÓN

Liguai es un ensamblaje que se compone en un 40% de cepa Syrah, la que se cosecha en su punto óptimo de madurez, un 30% corresponde a la cepa Cabernet Sauvignon proveniente de los cuarteles más arcillosos del viñedo, por último, un 30% de cepa Carmenere, cosechada de manera tardía. Las tres variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable para controlar la extracción de cada variedad. Su fermentación maloláctica ocurre durante el primer período de guarda de 6 meses en barricas francesas de primer y segundo uso. Una vez completado este proceso, se lleva a cabo la mezcla que completará su período de guarda por otros 10 o 12 meses en barricas francesas.

---

## NOTA DE CATA

De aspecto brillante y limpio, color rojo rubí con ribetes violáceos lo que denota una alta concentración. En nariz se aprecian intensas notas de frutos rojos maduros como cerezas y frambuesas, acompañadas de matices de moras, ciruelas e higos, los que aportan una sensación equilibrada de dulzura. Además, presenta un toque herbáceo característico del Carmenere y elementos como el cedro y el tabaco otorgados por su crianza en barricas. En boca se destaca una entrada suave de estructura firme y equilibrada, sabores de frutos negros como mora y arándanos que se complementan con notas de grosellas, ciruelas e higos secos. Se percibe levemente especiado con toques de vainilla y tabaco producto de su paso por barrica. Posee taninos suaves, pero presentes que otorgan una textura sedosa y agradable con un elegante y armónico final.

<b>Aspecto</b>	Intenso color rojo rubí con ribetes violáceos, brillante y limpio.
<b>Aroma</b>	Notas de frutos rojos maduros, matices de moras, ciruelas, higos y un toque herbáceo.
<b>Boca</b>	Estructura firme y equilibrada, se percibe levemente especiado con matices de vainilla y tabaco.

---

**Potencial de Guarda:** 15 años en buenas condiciones de almacenamiento.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C. Se sugiere decantación de 45 a 60 minutos antes de su consumo.

**Maridaje:** este estilo de vino requiere de una gastronomía más elaborada, por lo tanto, las carnes de larga cocción y alta condimentación hacen un excelente maridaje, también los quesos curados y las verduras a la parrilla armonizan a la perfección.

---

## ÚLTIMA MEDALLA



**PEREZ CRUZ**

— Family Vineyards • Estate Bottled —