



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

PIEDRA SECA 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 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	2022
Fecha de Cosecha	28 de marzo - 12 de abril
Componentes	92% Cabernet Sauvignon – 4% Petit Verdot – 4% Cabernet Franc.
Temperatura de Fermentación	24-28°C
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,53
Acidez Total	3,56 g/l
Guarda en Barrica	14 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

VINIFICACIÓN

Un arduo proceso de selección de los mejores cuarteles del Fundo Liguai se realiza mediante la agricultura de precisión, de la mano con los años de experiencia del equipo enológico. La cosecha se realiza en fruta fresca y fruta madura para obtener características claras del terroir y de la variedad. La elaboración comienza con una maceración pre-fermentativa en frío de tres días, para luego continuar con un proceso de fermentación tradicional de extracción media que busca resaltar taninos equilibrados y robustos. Terminada la fermentación alcohólica, el vino es trasegado a barricas donde se realizará espontáneamente la fermentación maloláctica y pasará catorce meses.

NOTAS DE CATA

De brillante color rubí intenso. En aromas, presenta notas características de la variedad, frutas rojas y negras como frutilla y casis, en complemento con intensas sensaciones especiadas de pimienta y eucaliptus, representativas del Valle del Maipo Andes. La tipicidad clásica se entrelaza con el aporte de la crianza en barrica. En boca su vibrante acidez se equilibra con los robustos taninos que, en conjunto, generan un retrogusto largo y persistente.

Aspecto	Limpio, brillante de color rubí intenso.
Aromas	Frutos rojos frescos, fruta negra, aromas mentolados y especiados, leves notas herbales. Delicados aromas de guarda.
Boca	Taninos robustos y equilibrados que logran un balance con la vibrante acidez.

Potencial de guarda: 8 a 12 años, bajo condiciones adecuadas.

Temperatura de servicio: 14-16°C. Se sugiere decantación entre 30 y 45 minutos antes de su consumo.

Maridaje: en general se suele acompañar con carnes rojas a la parrilla, carnes rojas grasas, algunos quesos maduros, comidas de alta condimentación, idealmente de picor bajo o medio, también los estofados funcionan muy bien. Su versatilidad puede variar por su guarda en barricas y por la temperatura de servicio.

Consumo Preferente: 14 años desde su cosecha.



PEREZ CRUZ
— Family Vineyards • Estate Bottled —