



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Pircas 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 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	2020
Fecha de Cosecha		24 de marzo
Componentes		100% Cabernet Sauvignon
Temperatura de Fermentación		24-28°C
Grado Alcohólico		14
pH		3,39
Acidez Total		3,47 g/l
Guarda en Barrica		16-18 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso. Más un 10% en huevo.

VINIFICACIÓN

Un arduo proceso de selección de los mejores cuarteles del Fundo Liguai, que se realiza a partir de la agricultura de precisión y a los años de experiencia del equipo enológico, nos permite obtener los mejores racimos para la elaboración de Pircas. La mayoría de las uvas se cosechan a mano, en fruta fresca y fruta madura para obtener características claras del terroir y de la variedad. La vinificación se realiza en pequeños tanques de acero inoxidable de 5.000 litros, favoreciendo la realización de pisoneos, este proceso logra mantener la delicadeza de la vinificación al mismo tiempo que se extraen los principales y más intensos componentes que darán vida a Pircas. A continuación, el vino pasa por un período de crianza de 16 a 18 meses en roble francés y al final, se seleccionará solo las mejores barricas y un 10 % de ese vino pasará un tiempo en cubas ovoides de concreto antes de finalizar su proceso de guarda.

NOTA DE CATA

De color rubí intenso y profundo, con tonalidades púrpuras en el ribete, brillante y limpio, con una viscosidad media alta. Sus lágrimas caen lentamente, lo que revela un contenido alcohólico significativo. Este vino despliega una intensa expresión aromática, se destaca en primer plano una nota clásica de casis propia de la variedad Cabernet Sauvignon, notas de frutas negras maduras, cerezas y especias como laurel, romero y tomillo, complementadas con elegantes matices de mentol, que aportan una sensación fresca; su paso por barrica nos entrega un leve aroma resinoso de encina y algo de vainilla, ofreciendo una experiencia sensorial cautivadora. El ataque en boca revela una estructura sólida con una acidez vibrante, que se equilibra con taninos robustos y persistentes; se mantiene la expresión frutal con sabores de casis, complementados por delicadas notas de regaliz, especias de cocina, que se entrelazan en armonía. El carácter mentolado agrega un toque distintivo y brinda frescura. El final, prolongado y persistente, como resultado de su crianza en barricas durante 18 meses, lo que aporta aromas y texturas que dan lugar a un vino con una rica complejidad y un maravilloso final.

Aspecto	Color rubí intenso y profundo, con tonalidades púrpuras en el ribete. Brillante y limpio.
Aroma	Notas clásicas de casis, de frutas negras maduras, cerezas, especias y elegantes matices de mentol
Boca	Estructura sólida y equilibrada, con taninos robustos y persistentes. Rica complejidad y maravilloso final.

Potencial de Guarda: 15 años bajo condiciones adecuadas.

Temperatura de servicio: 16-18°C. Se sugiere decantación previa por 45 a 60 minutos.

Maridaje: se sugiere acompañar con carnes de cocción lenta y guarniciones. Algunas opciones específicas para considerar son, estofados de carne, cordero asado, carrilleras de cerdo o ternera, ragú de ternera e incluso costillar. En cuanto a las guarniciones, debido a su cuerpo y taninos, marida bien con opciones robustas como puré de patatas, risotto de hongos, gratín de espinacas o incluso polenta con queso. También con quesos maduros y fuertes, como el queso azul, el brie, gouda envejecido o manchego curado.



PEREZ CRUZ
— Family Vineyards • Estate Bottled —