

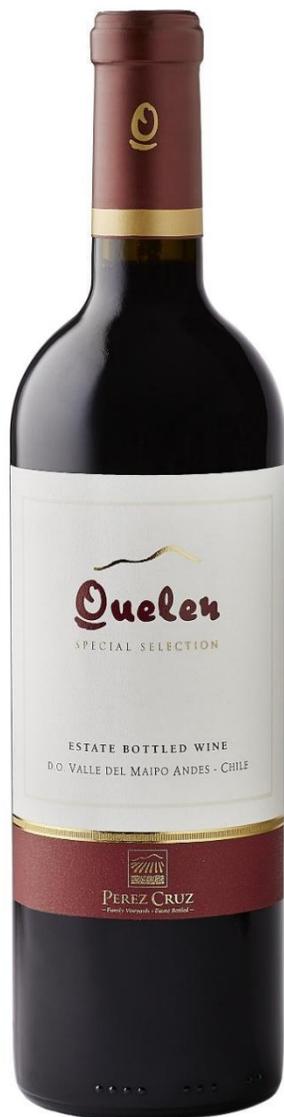


PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Quelen 2018

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	2018
Fecha de Cosecha	25 de marzo
Componentes	45% Petit Verdot-30% Carmenere-25% Cot
Temperatura de Fermentación	24-28°C
Grado Alcohólico	14%
pH	3,55
Acidez Total	5,29 g/l
Guarda en Barrica	16 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso.

VINIFICACIÓN

Quelen es un ensamblaje que se compone en 45% de Petit Verdot, un 30% de Carmenere y un 25% de Cot, cepas que se cosechan en distintos momentos de acuerdo con los períodos de madurez óptima de cada una. Las tres variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable para definir el nivel de 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 meses en barricas francesas. Para finalizar, un largo período de guarda en botella contribuye a la complejidad y armonía del vino.

NOTA DE CATA

De aspecto brillante y limpio, color rojo profundo e intenso con ribetes violáceos. En nariz se perciben aromas intensos de frutos rojos maduros como cerezas; aromas de higos y ciruelas secas se asocian a características de la añada y a su evolución en botella. Su crianza en barrica de roble otorga matices herbales que aportan frescura y toques de tabaco que dan elegancia. Posee una boca suave y sedosa conjugada con la intensidad de los frutos rojos maduros y las notas evolucionadas de higos y ciruelas secas. Toques herbales mantienen la frescura, aportando una agradable vivacidad. Su paso por barricas de roble deja huella y otorga a Quelen una elegante presencia. Final de textura sedosa y equilibrada.

Aspecto	Color rojo profundo e intenso, brillante y limpio.
Aroma	Frutos rojos maduros, higos, ciruelas secas con matices herbales, caja de habanos y tabaco.
Boca	De complejidad alta, sus sabores se conjugan de forma armónica y única. Con un final de textura sedosa y equilibrada.

Potencial de Guarda: 15 años en condiciones adecuadas de almacenamiento.

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

Maridaje: este vino marida perfectamente con comidas de mucho peso y condimentación, como proteínas, grasas y costillas de cerdo, así como guisos, algunos cereales, arroces, pato y comidas vegetarianas.

ÚLTIMA MEDALLA



PEREZ CRUZ
— Family Vineyards • Estate Bottled —