



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Limited Edition

Syrah 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, el origen del Fundo Liguai está en el Valle del Maipo Andes específicamente en el sector de Huelquen.

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.

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 vientos fríos precordilleranos. 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	2022
Fecha de Cosecha	19 Marzo
Componentes	92% Syrah- 4%Mouvedre- 4%Grenache
Temperatura de Fermentación	24-26°C
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,44
Acidez Total	5,51 g/l
Guarda en Barrica	14 meses en barricas francesas de primer y segundo uso.

VINIFICACIÓN

Nuestro Syrah Limited Edition se cosecha con un perfil levemente maduro con el objetivo de elaborar un vino de importante tensión e intensidad. Una vez en bodega, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 4 días. A continuación, una fermentación clásica a temperaturas entre los 24 y 26°C en cubas de acero inoxidable, busca mantener sus cualidades más representativas. Por último, su guarda en barricas de roble 100% francés de primer y segundo uso durante 14 meses ayuda a complementar y complejizar sus atributos.

NOTAS DE CATA

Nuestro Syrah presenta un color profundo y vibrante, con tonalidades púrpuras y violáceas en el centro y ribetes más claros y brillantes. También se apreciarán lágrimas densas y bien definidas, indicando su mayor viscosidad y cuerpo. En nariz, destaca por sus interesantes capas aromáticas, donde sobresalen intensos aromas a oliva, frutas negras como arándano, mora y ciruela; así como notas a salumería. También se pueden percibir sutiles notas especiadas como pimienta negra y blanca que son características de esta variedad, las que se entrelazan delicadamente con toques de hierbas frescas. En boca, su carácter es distintivo ya que tiene una entrada ligera, pero con presencia de taninos marcados. Los sabores de frutos negros quedan en el paladar, acompañados de una agradable acidez que aporta frescura y equilibrio. Además, destacan profundas sensaciones de especias, algo de chocolate amargo y un toque resinoso. A pesar de los 14 meses de guarda en barricas, el aporte de la madera es sutil e integrado, mostrando notas suaves a tostado. Su final es redondo, de una estructura elegante y final prolongado.

Aspecto	Color profundo y vibrante, con tonalidades púrpura.
Aroma	Aromas a oliva, frutas negras y notas a salumería con sutiles toques especiados.
Boca	De taninos marcados acompañados de una equilibrada acidez.

Potencial de Guarda: 5 años en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Temperatura de servicio: 14°- 16°C. Se sugiere oxigenación 20 minutos antes de su consumo.

Maridaje: suele acompañarse con carnes de caza y carnes grasas con alta condimentación. Uno de los maridajes más sugeridos es con cordero, pero también pueden ir bien con quesos fuertes como el gorgonzola y comidas altamente condimentadas como el pesto y el curry.



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —