

---

**CABERNET SAUVIGNON**  
**D.O. PIRQUE**  
**VALLE DEL MAIPO ANDES — CHILE**

---

**Reconocimientos**

- 17/20 Jancis Robinson
  - 93 puntos, Vinous – Antonio Galloni
  - 95 puntos, Decanter – Inés Salpico
- 

**Grand Cru**

Analista sensorial: **Éric Verdier**  
Producción 2015: 4 332 botellas  
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon  
Graduación alcohólica: 14° VOL%  
pH: 3,64  
Acidez total: 3,43 g/L (ácido sulfúrico)

---

**Viñedo**

Viña Arturo Pérez Rojas  
D.O. Pirque – Valle del Maipo Andes – Chile  
Enólogo: Marco Pérez Ramírez

---

**Vendimia**

Cosecha manual del 18 al 20 de abril de 2015

---

**Vinificación**

Piedra Sagrada sigue un enfoque médocain clásico, sin filtración. Cada una de las 7 parcelas se vinifica por separado en pequeñas cubas troncocónicas de acero inoxidable (5 000 L), utilizando únicamente levaduras autóctonas. El especialista en terruños **Éric Verdier** selecciona y ensambla personalmente la cuvée final, que se cría durante 13 meses en barricas nuevas de roble francés de Marsannay, Le Bois du Roy.

---

**Consejos**

Potencial de guarda: 30 años  
Para beber a partir de 2022  
Apogeo: 2035

---

**Nota de cata**

Esta añada revela el Cabernet Sauvignon en su máxima opulencia, rico, denso y expresivo; sublimado por la profunda influencia de su terruño que transforma los taninos en una textura sedosa y refinada. El resultado es un vino de una elegancia deslumbrante, de un profundo color granate negro intenso y con una nariz de frutos rojos confitados; de especias cálidas, madera de cedro, clavo de olor, y un susurro de violeta. El paladar confirma la promesa de la nariz, complejo, persistente y de una gracia natural. "Si Petrus fuera un Cabernet Sauvignon, sería un Piedra Sagrada de esta añada".

