
Cabernet **sauvignon**

D.O. Pirque — Valle del Maipo Andes — Chile

Viñedo

Viña Arturo Pérez Rojas

D.O. Pirque — Valle del Maipo Andes — Chile

Viticultor : Marco Pérez Ramírez

Vendimia

Manual, nocturna del 7 al 8 de mayo de 2014

Vinificación

La expresión del terroir y de la añada dictan el proceso de vinificación y de envejecimiento.

Fermentación nativa, sin filtración

Crianza : 16 meses en barricas de roble francesas nuevas, Marsannay le Bois du Roy, Francia.

Análisis sensorial : Eric Verdier

Producción 2014 : 2346 botellas.

Cepa : 100% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico: 14° VOL%

pH : 3.74

Acidez total : 3.16 g/L (acido sulfúrico)

Consejos

Guarda: 25 años

Beber a partir de 2022

Apogeo : 2035



Nota de cata

2014 año difícil : fue necesario eliminar las uvas que no estaban suficientemente maduras. Después de este sacrificio, los racimos de Cabernet Sauvignon que conservamos nos ofrecieron sensaciones visuales, olfativas y gustativas que pocos terroirs en el mundo son capaces de producir.

Color rubí negro con un disco brillante.

Una nariz donde las notas de grosella negra fresca, arándanos y cerezas confitadas se mezclan con un fondo de especias e incienso. En el paladar, es la dulzura lo que sorprende : ninguna aspereza, ningún amargor, ninguna astringencia que perturbe la degustación. Una sensación aterciopelada, pero no carente de intensidad, y que permanece durante largo tiempo en una sensación casi pastelera. Ya posee toda la delicadeza del Cabernet Sauvignon de un Lafite Rothschild, y el calor del Pinot Noir de un Richebourg. Cuando el terroir domina de esa manera y deja su marca, es que estamos en presencia de un vino excepcional.