

---

**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, del 18 al 20 de abril 2015

---

**Vinificación**

---

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

---

Fermentación nativa, sin filtración.

---

Crianza : 13 meses en barricas de roble francesas nuevas, Marsannay le Bois du Roy.

---

Análisis sensorial : Eric Verdier

---

Producción 2015 : 4332 botellas.

---

Cepa : 100% Cabernet Sauvignon

---

Grado alcohólico: 14° VOL%

---

pH : 3.64

---

Acidez total : 3.43 g/L (acido sulfúrico)

---

**Consejos**

---

Guarda : 30 años

---

Beber a partir de 2022

---

Apogeo : 2035

---



---

**Nota de cata**

El Cabernet Sauvignon en su plena fuerza, opulencia y densidad, habría sido una exageración orgánica sin la expresión del terroir que finalmente derritió los taninos, quedando estos delicadamente perceptibles, sin aspereza, sin amargor. Se aprecia entonces la suavidad aterciopelada que caracteriza este vino insolente de elegancia.

Color negro granate. Nariz de frutos rojos confitados marinados en especias, un toque de madera de cedro, un toque de clavo y un ligero perfume de violeta que se anuncia sin imponerse. El ataque al paladar reconoce la miríada de sabores que la nariz había detectado. Es pura elegancia que perdura en el paladar durante largo tiempo. Otro símbolo de distinción. Este vino ofrece una magnífica gama aromática. Inducido por una textura sedosa y taninos sutiles, esto permite al catador decir «si Petrus fuera un Cabernet Sauvignon, sería Piedra Sagrada de esta añada 2015».