
Cabernet **sauvignon**

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

Vendimia

Viña Arturo Pérez Rojas

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

Viticultor : Marco Pérez Ramírez

Viñedo

Manual, del 29 al 30 de abril 2016

Vinificación

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

Fermentación nativa, sin filtración.

Crianza : 42 meses en barricas de roble francesas nuevas 80%, Marsannay le Bois du Roy.

Análisis sensorial : Eric Verdier

Producción 2016 : 3300 botellas.

Cepa : 100% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico: 14° VOL%

pH : 3.61

Acidez total : 3.19 g/L (acido sulfúrico)

Consejos

Guarda: 15-20 años

Beber a partir de 2021

Apogeo : 2025/2030



Nota de cata

2016 fue un año con lluvias torrenciales durante la cosecha. Eliminamos casi todos los racimos conservando sólo las uvas de una de nuestras 7 micro-parcelas.

Color rubí brillante que centella y refleja la luz como una joya preciosa. Nariz que evoca las fragancias de un Richebourg, la cereza y el aguardiente de frambuesa del Case Basse de Soldera, el cru Asili en Barbaresco de Giacosa, el bouquet ligeramente tostado del Château Cheval Blanc en Saint-Emilion (1964), pero quizás aún más la violeta pastelera del Château Margaux 1990. El paladar es como la nariz : aterciopelado, suave, sin que le falte plenitud ni persistencia. Un florilegio de sabores complejos que evolucionan a lo largo de la degustación.

Un vino voluptuoso que ha fijado y metabolizado, lentamente durante 42 meses de envejecimiento en barricas nuevas (80%), las múltiples facetas de su madre tierra. Un vino notable que se degusta hoy admirablemente y que sin duda deleitará al gourmet durante la próxima década. Un vino que sorprenderá a quienes tienen certezas sobre el Cabernet Sauvignon.