
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 3 al 6 de abril 2017

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 francesas de roble nuevas, Marsannay le Bois du Roy.

Análisis sensorial : Eric Verdier

Producción 2017 : 4600 botellas.

Cepa : 100% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico : 14,5° VOL%

pH : 3.58

Acidez total : 3.05 g/L (acido sulfúrico)

Consejos

Guarda: 25 años

Beber a partir de 2022

Apogeo : 2035



Nota de cata

Añada solar. Otra vez una selección drástica, hicimos muy poco vino, pero en esta mezcla pudimos utilizar uvas de nuestras 7 micro-parcelas.

Color rubí profundo. Una nariz de arándanos y grosellas negras cocidas en un caldero; detrás de estas notas afrutadas, un delicado bouquet viene a cuestionar nuestro epitelio olfativo, especias, incienso, esencias de maderas raras y una nota de ron añejo.

En boca, es pura elegancia, suave, sin asperezas ni durezas, los taninos son finos, flexibles y bien mezclados. Ninguna brutalidad o amargor, pero sí sedosidad y suavidad que permanece en la boca durante mucho tiempo. Un vino de alta gama en un registro íntimo, como se diría de un cuarteto de cuerdas de Beethoven.