
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, el 1, 5, 19 y 20 abril de 2021

Vinificación

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

Fermentación nativa, sin filtración.

Crianza: 22 meses en barricas nuevas de roble francés (60 %), Marsannay le Bois du Roy.

Análisis sensorial: Eric Verdier.

Producción 2021: 10 182 botellas.

Variedad de uva: 100 % Cabernet Sauvignon.

Grado alcohólico: 14,5° VOL%.

pH: 3,70.

Acidez total: 3,21 g/L (ácido sulfúrico).

Consejos

Potencial de guarda: 30 años.

Beber a partir de 2026.

Apogeo a partir de 2030.



Nota de cata

Magnífico color rubí oscuro violáceo. Notable aroma a frutos negros, especias, cedro...

El análisis del fondo de la copa ofrece un espectáculo aromático impresionante: notas orientales, incienso, mirra, que se mezclan con jalea de frambuesa, fresa silvestre, violeta, para terminar con una nota de regaliz.

Al igual que en nariz, en boca, desde el primer sorbo, nos inunda un festival de sabores complejos.

Los taninos son de una calidad excepcional, densos y sabrosos, sin amargor ni astringencia, a pesar de una intensidad gustativa que sitúa a esta cosecha entre los mejores vinos tintos del mundo de su añada.

¡Empiece a degustarlo a partir de 2026 para disfrutar! Pero habrá que esperar hasta 2030 para apreciar la verdadera dimensión de esta excepcional cosecha.