

PIEDRA SAGRADA

2014

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



Vendimia

Manual, nocturna del 7 al 8 de mayo de 2014

Viñedo

Viña Arturo Pérez Rojas

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

Viticultor : Marco Pérez Ramírez

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 (ácido 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.