



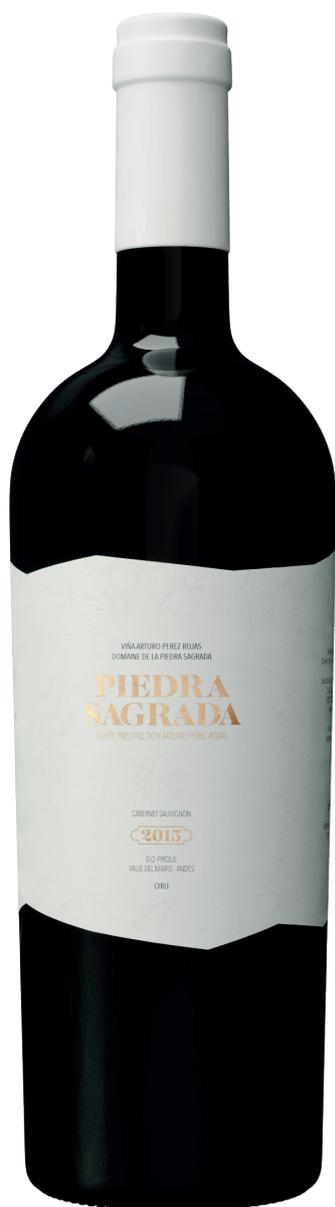
PIEDRA SAGRADA

CUVÉE PRESTIGE ARTURO PÉREZ ROJAS

2015

CABERNET SAUVIGNON

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



Vendimia

Manual, del 18 al 20 de abril 2015

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 : 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 (ácido 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 de olor y un ligero perfume de violeta que se anuncia sin imponerse.
- El ataque al paladar reconoce la miriade 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".