

PIEDRA SAGRADA

2017

CABERNET SAUVIGNON

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



Vendimia

Manual, del 3 al 6 de abril de 2017

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 francesas de roble nuevas, Marsannay le Bois du Roy.
- Análisis sensorial: Eric Verdier
- Producción 2017: 4.600 botellas
- Cepa: 100 % Cabernet Sauvignon
- Grado alcohólico: 14,5° VOL%
- pH: 3,58
- Acidez total: 3,05 g/L (ácido 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.