



# PIEDRA SAGRADA

## 2018

---

**CABERNET SAUVIGNON**

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



### Vendimia

Manual, el 16, 17 y 24 de abril de 2018

### 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: 14 meses en barricas de roble francesas (65 % barricas nuevas y 35 % barricas de segundo uso), Marsannay le Bois du Roy.
- Análisis sensorial: Eric Verdier
- Producción 2018: 8.904 botellas
- Cepa: 100 % Cabernet Sauvignon
- Grado alcohólico: 14° VOL%
- pH: 3,53
- Acidez total: 3,33 g/L (ácido sulfúrico)

### Consejos

Guarda: 25 años

Beber a partir de 2022

Apogeo: 2035

### Nota de cata

2018 es un homenaje a Arturo Pérez-Rojas, el creador de Piedra Sagrada. Un Grand Cru de guarda, un clásico en la línea más pura de un gran Cabernet Sauvignon.

- El color es tornasolado, rubí Birmano lleno de fuego.
- La nariz ya es muy expresiva, aunque se tuvo que esperar hasta 2022 para que el complejo bouquet se entregara plenamente a la delicada nariz de los apasionados de grandes botellas. Especies, frutas negras, un toque de turrón y una nota de agua ardiente de frambuesa distinguen esta nueva cosecha.
- En boca, matices y sutilezas de un sabor afrutado casi dulce; suavidad y redondez sin que nunca le falte intensidad.

Un placer inmediato que revela todas sus diferentes facetas a lo largo de casi tres horas de degustación. El espectáculo único de un gran vino de terroir que sólo se entrega a un verdadero paladar; al que sabe analizar el placer de lo que está probando.