



Pérez Cruz

PIRCAS 2012

Años de exploración y aprendizaje nos han permitido crear este Cabernet Sauvignon, elaborado con una selección de los mejores bloques de nuestro Fundo Liguai. Estos bloques han ofrecido de manera consistente, año tras año, los vinos que expresan todo el carácter y la identidad de nuestro terruño, que se caracteriza por la convergencia de material, piedras y grava de origen coluvial y aluvial en el mismo lugar. El primer tipo de suelo da a nuestro Cabernet Sauvignon su carácter afrutado y la intensidad, y el segundo aporta notas especiadas, fresca y elegancia.

Denominación de origen: Maipo Andes.

Origen: Fundo Liguai, Huelquén, Paine.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Rendimiento: 4,5 ton/ha

Cosecha: Manual.

Guarda: 15 meses en barrica francesa, 40% nuevas, 50% un uso, 10% dos usos.

Vol. Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 3,71gr/lit (ac. Sulfúrico)

PH: 3,6

Temperatura recomendada: 18°C.

