



PEREZ CRUZ
= Family Vineyards • Estate Bottled =

CARMENERE

Limited Edition

CARMENERE 23

ENOLOGÍA

Germán Lyon Larraín

UBICACIÓN

Ubicado en el sector precordillerano de la Cordillera de los Andes, a 40 km al sur de Santiago y a 450 metros sobre el nivel del mar, el origen del Fundo Liguai está en el Valle del Maipo Andes, específicamente en el sector de Huelquen, entre el Río Maipo y el Arroyo El Inca.

SUELO

Suelos diversos con más de 40 millones de años que se originan en las montañas de la Cordillera de los Andes, generando un perfil rocoso de origen aluvial y coluvial. El alto porcentaje de roca ayuda al drenaje y, por ende, a la concentración de compuestos fenólicos de las bayas, asegurando la calidad de nuestros vinos.

CLIMA

Clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos. El clima del valle está marcado por una gran influencia de los fríos vientos precordilleranos. La gran oscilación térmica entre el día y la noche genera un microclima que permite conservar una mayor acidez y frescor natural en las bayas.

VINIFICACIÓN

La variedad Carmenere, originaria de Francia, fue redescubierta en el Valle del Maipo Andes en 1994 y se ha convertido en una de las variedades más emblemáticas de nuestra viticultura. El Carmenere para la línea Limited Edition es la última variedad en ser cosechada durante la vendimia en nuestro Fundo Liguai. Su vinificación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas que pueden llegar a los 30°C; después, el vino pasa cuidadosamente por un período de guarda en barricas francesas de primer y segundo uso durante 14 meses, lo que contribuye a que nuestro Carmenere adquiera esa suavidad y untuosidad en boca que tanto lo caracteriza.



Año
2023

Fecha de Cosecha
15 de abril

Componentes
97% Carmenere
3% Petit Verdot

Temperatura de Fermentación
24-28°C

Grado Alcohólico
13,4%

pH
3,42

Acidez Total
3,52 g/l

Guarda en Barrica
14 meses de guarda; 80% roble francés de primer y de segundo uso y 20% roble americano de segundo uso.

NOTAS DE CATA

Muestra un intenso y profundo color púrpura, con un ribete rubí medio, limpio y brillante. En nariz, despliega una exuberante expresión frutal, donde se aprecian notas de frutas maduras como ciruelas negras y moras. Estos aromas se combinan con elegantes toques de especias como pimienta negra, que añaden intensidad y profundidad aromática, además, se perciben sutiles notas herbales clásicas que caracterizan a esta variedad. En boca, el vino recuerda las frutas percibidas en nariz, las que se intensifican, dando paso a una mezcla equilibrada de sabores con una marcada acidez que ayuda a intensificar los taninos, brindando una estructura equilibrada al vino, para finalizar con una sensación suave y sedosa. Su textura es aterciopelada, lo que contribuye a un agradable y largo final.

Aspecto

Color púrpura profundo, de ribete rubí medio, brillante, de viscosidad media alta.

Aromas

Aromas de frutas maduras como ciruelas y moras combinados con toques especiados y herbales.

Boca

Textura aterciopelada, suave y sedosa. Marcada acidez con intensos sabores a fruta madura y notas herbales.

Potencial de guarda:

8 a 10 años, bajo condiciones adecuadas.

Temperatura de servicio:

16-18°C. Se sugiere oxigenación de 30 minutos antes de su consumo.

Maridaje:

Una variedad versátil en gastronomía, armoniza bien con pastas con salsa de tomate, pizzas con quesos fuertes como el azul o Roquefort, lasaña, verduras asadas, carnes rojas magras, carnes blancas, pescados grasos, empanadas o un exquisito pollo al curry con arroz basmati.