



*Perex Cruz*

LIGUAI es una mezcla de Syrah, C.Sauvignon y Carmenere , ; significa "adivino" en mapudungún y es el nombre del Fundo donde esta ubicada la bodega Perex Cruz.

Las uvas son cosechadas a mano durante la última semana de Abril, donde se busca la correcta maduración de los taninos y sabores. Pequeños lotes de uva son separados para obtener características únicas de cada parcela. Las uvas son seleccionadas y limpiadas en mesas especiales en la Mesanina, y luego son introducidas a los estanques de acero inoxidable por método gravitacional, donde son cuidadosamente molidas y luego continúan una maceración en frío por 4 días a 10°C. Para el manejo de la extracción se utiliza un cuidadoso bombeo para obtener suaves taninos durante la fermentación alcohólica. Finalmente el periodo total de maceración es de 30 días. La fermentación Maloláctica se realiza en barricas de roble Francés.



## Liguai 2012

**Varieties: Variedades:** 40% Syrah - 30% C.Sauvignon - 30% Carmenere  
**Total Guarda en Barricas:** 16 meses, 100% roble Francés (50% nueva y 50% primer uso)  
**Rendimiento:** 3.5 ton/ha  
**% ALc:** 14.5  
**Acidez Total:** 3.86 g/l  
**Ph:** 3.68

**Notas de cata:** Notas de Cata: La complejidad y los elegantes aromas esperan ser descubiertos: berries, pimienta, cedro, y chocolate, mezclado con un ligero tostado propio del roble francés. Es un vino concentrado con taninos sólidos con un final largo y persistente.



Safra 2012. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.