

<https://www.perezcruz.com/vinos/>



## CABERNET SAUVIGNON LIMITED EDITION

Las uvas son cosechadas a la tercera 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 se seleccionan y se mantienen limpias en las mesas especiales en la Mesanina, y luego se presentan en el acero inoxidable por el método gravitacional, donde el hijo se molida y luego se continúa una maceración en frío de 4 días a 10°C. Para el manejo de la extracción se usa un cuidadoso bombeo para obtener taninos suaves durante la fermentación alcohólica. Finalmente el periodo total de maceración es de 30 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

Comprar →



D.O: Maipo Andes



Rendimiento: 5.7 ton/ha



Varietades: 94% Cabernet Sauvignon  
- 6% Petit Verdot



>%Alc: 14.5  
Acidez Total: 3.45 g/l



Guarda en Barrica: 16 meses, 100%  
Barrica Francesa (50% nuevas y 50%  
primer uso)



Ph: 3.71

Safr 2019. Jantar em 04/08/2021. Pantucci Pátio Batel.