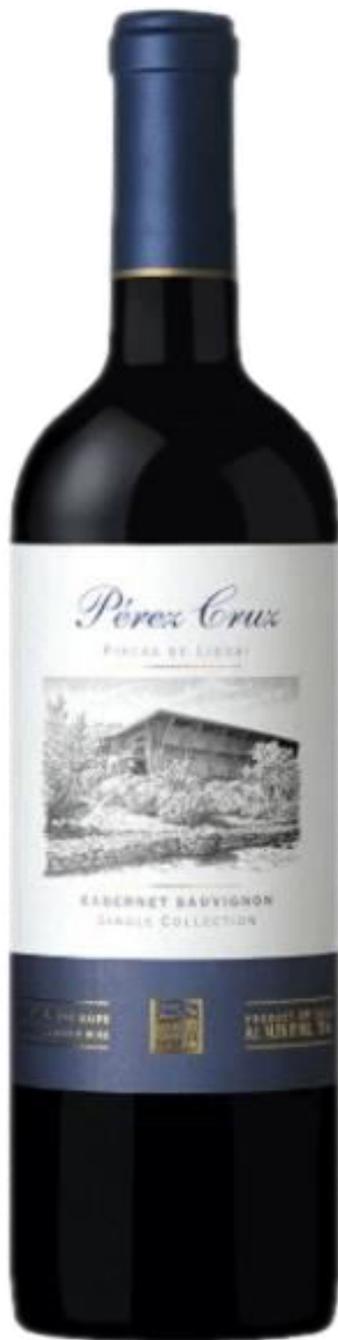


<https://www.divinho.com.br/vinho-perez-cruz-pircas-de-liguai-cabernet-sauvignon>



## Perez Cruz Pircas de Liguai Cabernet Sauvignon 2019

O Vinho Perez Cruz Pircas de Liguai Cabernet Sauvignon 2019 leva a assinatura da **Viña Pérez Cruz**, uma das mais renomadas vinícolas do **Chile**! Produzido com a uva **Cabernet Sauvignon**, oriunda das melhores parcelas da propriedade **Fundo Liguai**, na região vitivinícola do **Vale do Maipo**. De coloração rubi intensa, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas maduras, notas de especiarias, como pimenta-preta, além de toques herbáceos. Em boca, o **Vinho Perez Cruz Pircas de Liguai Cabernet Sauvignon 2019** é fresco, contando com taninos refinados, acidez vibrante e um final persistente.

- **PAÍS** Chile
- **REGIÃO** Vale do Maipo
- **PRODUTOR** Viña Pérez Cruz
- **UVA** Cabernet Sauvignon
- **TIPO** Tinto
- **TEOR ALCOÓLICO** 14%
- **TAMANHO DA GARRAFA** 750ml
- **TEMPERATURA DE SERVIÇO** 16 a 18°C
- **HARMONIZAÇÃO** Carnes vermelhas, queijos

### Vinificação

O Vinho Perez Cruz Pircas de Liguai Cabernet Sauvignon 2019 é produzido 100% com a uva Cabernet Sauvignon, oriunda das melhores parcelas da propriedade Fundo Liguai, na região vitivinícola do Vale do Maipo, no Chile. O vinho envelhece em barris de carvalho francês, sendo 50% novos e 50% de primeiro uso, por um período de quatorze meses.

### Sobre o produtor

Viña Pérez Cruz é uma vinícola familiar fundada em 2001, com sua primeira colheita em 2002. Representa a modernidade do vinho do Vale do Alto Maipo, no Chile. Um grande produtor, com duzentos e cinquenta hectares de vinhedos próprios na sub região de Maipo-Andes, aos pés da Cordilheira dos Andes. Além da alta qualidade de seus tintos, chama a atenção o belo edifício da vinícola, erguido com madeira nativa e com uma arquitetura que remete à forma da barrica de carvalho. Sua cave subterrânea abriga cinco mil barricas em um ambiente com temperatura e umidade naturalmente controladas.

*Safrá 2020. Prova na Vinícola Capoani, Bento Gonçalves/RS, 22/09/2022.*