

## **Perez Cruz Gran Reserva**

Cabernet Sauvignon, D.O Maipo 2021

Para disfrutar ahora pero guardar un máximo de 4 años.  
Recomiendo no guardarlo tanto aunque consideramos que va a mejorar ligeramente en complejidad.

---

Un Cabernet de la precordillera, solo a 40 km de Santiago, en un valle cálido, pero que encuentra una brisa fresca de la montaña por estar en la región del Huelquen, un pequeño valle entre el Rio Maipo y el arroyo El Inca. Es difícil hablar de suelos acá cuando la mezcla y la combinación es extremadamente diversa, entre los suelos de aluviales y coluviales que bajaron de la montaña hace más de 40 millones de años, lo que si podemos pensar es en suelos de rocas generalmente, las rocas generan buen drenaje y que las raíces se envuelvan en ellas, logrando unos taninos más firmes y uvas más concentradas que en suelos más arenosos o de arcilla.

De toda esta información, lo más importante es la ubicación del viñedo, en la precordillera, Chile es un lugar que varía más de temperatura entre el este y el oeste que de norte a sur, ya sea que estamos en la costa, en lugares más frescos perfectos para Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noirs y Syrah, en la zona que se llama Entre Cordilleras, donde tenemos más calor y mucha más producción, o en los Andes donde el inicio de las montañas me ayuda a buscar frío para asegurar un balance de los taninos y el cuerpo con la acidez. Al final del día es lo más diciente de un vino chileno, si encuentras en la etiqueta cualquiera de las tres regiones (Costa, Entre Valles, Andes) vas a poder predecir muchas cosas de este vino, suponiendo que sabes que diferencia genera el clima en el estilo general del vino.

Perez Cruz es un proyecto que empieza en el 63 pero que recién plantas sus primeras vides en 1993, y que completan su programa de plantación en el 98. Estamos hablando de una Bodega muy joven con pocos años de experiencia si comparamos con otros productores de la región o de otros países. Sin embargo, más de 20 años haciendo

vinos los ha llevado a un lugar increíble, por que cuando arrancaron ya tenían la posibilidad de jugar con nuevas tecnologías y encontrar su propio estilo. Son una bodega enfocada en el perfil del suelo, donde tienen el campo parcelado para hacer micro vinificaciones y lograr mezclas llenas de complejidad, después de probar este tienen que ir a probar su Cot (Malbec) que vale mucho la pena.

**Este Cabernet tiene una mezcla muy interesante de 2% de Petit Verdot y 1% de Carmenere.**

Para este vino que mejor que un estofado, preferiblemente de un corte de carne duro, un pequeño tip, siempre sella la carne antes de agregar el agua, lo ideal es empezar por dorar la carne hasta que caramelize ligeramente, después retirarla y agregar en la misma olla la cebolla y la zanahoria, dorarlas también, esto me va a levantar bastante del sabor que se queda en la sartén, después de esto agregar vegetales al gusto, volver a poner la carne y agregar agua fría, dejar cocinar un largo tiempo, agregar sal, pimienta recién al final.

Este vino es como para no medir consecuencias, con responsabilidad, pero encontrarlo en un momento del tiempo donde nos aseguremos que la vida sigue sucediendo pero que al tiempo, todo se detiene por unos 10 segundos. Tomate esos diez segundos o varias horas leyendo a Allende, probablemente su libro más importante, "La Casa de los Espíritus"

*"Escribo, ella escribió, que la memoria es frágil y el transcurso de una vida es muy breve y sucede todo tan deprisa, que no alcanzamos a ver la relación entre los acontecimientos, no podemos medir la consecuencia de los actos, creemos en la ficción del tiempo, en el presente, el pasado y el futuro, pero puede ser también que todo ocurre simultáneamente, como decían las tres hermanas Mora, que eran capaces de ver en el espacio los espíritus de todas las épocas."*

Isabel Allende, La Casa de los Espíritus.