



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2011

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El año vitivinícola tuvo un comienzo complejo, con abundantes precipitaciones que dificultaron el manejo de los viñedos hasta mediados de junio. Luego, los meses de julio, agosto y septiembre registraron escasez de lluvias (el promedio fue de tan sólo 20 mm), excelentes temperaturas durante el día y noches frescas, condiciones ideales para que el proceso de maduración de las uvas se desarrollara lentamente hasta alcanzar su punto óptimo.

■ NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí de intensidad media

Nariz: Intensa y compleja donde se mezclan notas especiadas y aromas a tabaco y sotobosque.

Boca: Suave, redonda y bien equilibrada. Vivo final con marcados toques de pimienta.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

Rendimiento: 55 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.78

Acidez total: 2.90 g/l