



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2012

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada 2012 exigió un alto nivel de vigilancia por parte de nuestros viticultores. Luego de un duro invierno, las bajas temperaturas que predominaron en la primavera frenaron la floración y a comienzos de junio, las lluvias afectaron la fecundación, lo que tuvo como consecuencia problemas de cuaja y corrimiento y, por ende, bajos rendimientos. El clima húmedo y la escasez de días soleados se mantuvieron hasta mediados de julio, sin embargo, en agosto y comienzos de septiembre se registraron altas temperaturas, ausencia de lluvias y gran oscilación de temperaturas entre el día y la noche, lo que permitió la correcta maduración de las uvas y garantizó buenas condiciones para la cosecha.

■ NOTAS DE CATA

Color: hermosa capa de profundo color púrpura.

Nariz: elegante y expresiva, con una combinación de aromas de grosella negra y guindas con discretas notas de madera (vainilla) bien integradas.

Boca: vino estructurado y potente. Con buen dulzor en el ataque azucarado, el vino evoluciona sobre taninos firmes para ofrecer un largo final especiado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,63

Acidez total: 3,10 g/l