



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2014

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno de 2014 fue frío, lluvioso y se caracterizó por la ausencia de días soleados y por sus bajas temperaturas, sin embargo, entre comienzos de septiembre y hasta fines de octubre reinaron condiciones excepcionales en toda la región, lo que salvó la cosecha. Este hermoso verano indio permitió que los viñedos alcanzaran un grado óptimo de madurez y que las bayas lograran un equilibrio entre azúcar, acidez y fenoles digno de los grandes millésimes.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Tradicional. Se adaptaron los remontajes y los tiempos de maceración para cada cuba según la cepa y el nivel de madurez de los taninos.

■ NOTAS DE CATA

Color: púrpura profundo.

Nariz: discreta y elegante donde se mezclan notas de cedro, grafito y aromas tostados.

Boca: potente y estructurada, con excelente volumen y un largo final especiado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 13.5 % vol.

pH: 3.46

Acidez total: 3.20 g/l