



## 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