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