

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2015

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por una brotación más bien tardía y una floración rápida y homogénea que se desarrolló en condiciones muy favorables (escasas precipitaciones y temperaturas superiores al promedio). El mes de julio se destacó por sus elevadas temperaturas, incluido un periodo de intenso calor registrado entre el 30 de junio y el 6 de julio, y por su baja pluviometría (al igual que en 2010, el total de precipitaciones fue de 20 mm). Agosto, por el contrario, fue muy lluvioso (un promedio de 90 mm), lo que contrastó con los niveles registrados en los últimos quince años. La pinta fue rápida y homogénea y se produjo entre fines de julio y comienzos de agosto. Las precipitaciones desiguales de agosto y septiembre tuvieron diversos efectos en los viñedos, sin embargo, no alteraron la buena calidad que se observa en toda la cosecha 2015 de Burdeos.

■ 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 profunda con reflejos negros.

Nariz: fina y aromática, con predominancia de notas de cacao, aromas tostados y con un ligero toque de madera. Al agitarlo, el vino revela aromas de regaliz.

Boca: amplia y bien estructurada, con taninos aterciopelados y un final largo y especiado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 13.25 % vol.

pH: 3.59

Acidez total: 3.16 g/l