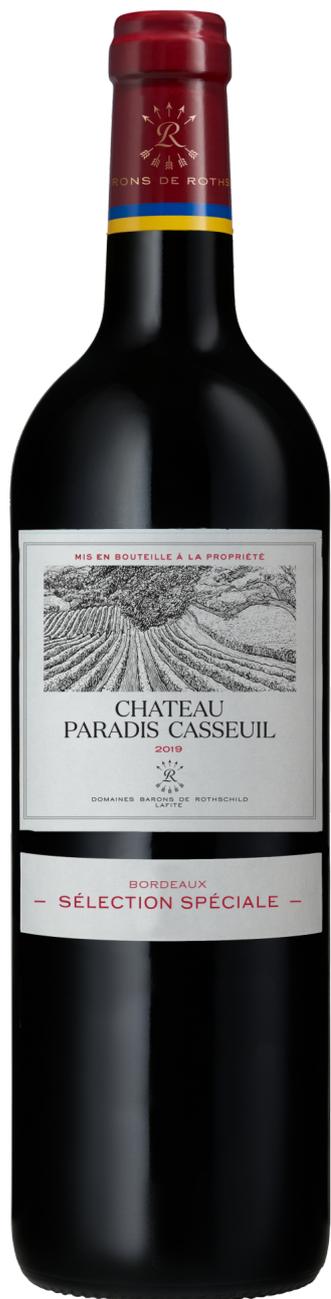


CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL SÉLECTION SPÉCIALE 2019



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

Los viñedos de Entre-deux-Mers están situados en las laderas entre los dos ríos, el Dordoña y el Garona, al sureste de Burdeos.

Terruño: Enclavado en las onduladas colinas de Sainte-Foy-la-Longue, en el corazón de la región de Entre-deux-Mers, Château Paradis Casseuil produce un vino que es una elegante expresión de Merlot, una variedad de uva particularmente bien adaptada a los suelos arcillo-calcáreos y calcáreos ricos en fósiles. El Merlot se mezcla con Cabernet Sauvignon procedente de colinas de grava idealmente expuestas.

■ RESUMEN DE COSECHA

La añada 2019 es una añada de contrastes, marcada por una gran heterogeneidad. El tiempo fue fresco en primavera, caluroso en verano y seco durante todo el año. Este clima impidió el desarrollo de enfermedades. El tiempo frío y lluvioso de junio perturbó la floración, provocando coulure y millerandage. A continuación, el estrés hídrico, que variaba de una zona a otra y de un terruño a otro, bloqueaba la maduración. El resultado fueron bayas pequeñas y rendimientos relativamente bajos. Afortunadamente, el retorno de las lluvias a partir del 22 de septiembre favoreció la maduración y permitió a las variedades tintas alcanzar todo su potencial.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora siguiendo métodos de vinificación tradicionales en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La fermentación alcohólica fue seguida de un periodo de maceración de 10 a 15 días a 28°C, lo que permitió una extracción suave y progresiva del color y los taninos. Los tiempos de maceración y de remontado se ajustaron a cada lote. El 60% de la mezcla es de roble, para lograr un equilibrio excepcional entre elegancia y frutuosidad.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo granate de buena intensidad.

Nariz aromática con bellas notas de fruta madura, dominadas por aromas de bayas negras como la mora y la guinda, así como notas empireumáticas muy discretas. En boca es corpulento, flexible y crujiente, con una estructura tánica sedosa y un final fino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,52

Acidez total: 3,09 g/l