



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2013

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

En Burdeos, la cosecha 2013 se caracterizó por una climatología complicada: una primavera lluviosa que originó fenómenos de corrimiento, tormentas de granizo que provocaron numerosas pérdidas en el Entre-deux-Mers y una alternancia de episodios lluviosos con buen tiempo hasta la vendimia. En tan difíciles condiciones, nuestro técnicos tuvieron que trabajar duramente para conseguir una cosecha de calidad. Sin embargo, el rendimiento fue muy bajo, el más bajo desde la helada de 1991.

■ NOTAS DE CATA

Capa: Bello color intenso.

Nariz: Elegante, compleja y aromática. Afrutada a la vez que delicadamente amaderada (vainilla, torrefacción).

Boca: Amplia y generosa, dominan la redondez y la suavidad, símbolo de una gran madurez de los taninos. El conjunto es armonioso. Se trata de un vino listo para beber pero con un buen potencial de envejecimiento.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendimiento: 35 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.34

Acidez total: 3.47 g/l