

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2017

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Con características que recuerdan a la mítica cosecha de 1990, la temporada 2016 fue excepcional en Burdeos, tanto en términos de cantidad como de calidad. Si bien se trató de un año que planteó grandes dificultades a los viticultores como resultado de las abundantes precipitaciones registradas al comienzo del ciclo (800 mm de agua caída en los primeros seis meses del año), la posterior ausencia de lluvias entre el 1 de julio y el 13 de septiembre y finalmente las tormentas que afectaron a ciertas zonas y el agradable verano indio se conjugaron para permitir que las uvas alcanzaran una maduración perfecta. Los vinos son ricos, delicados, frutosos, de colores muy profundos y con taninos de extraordinaria madurez.

Cosecha: entre el 23 de septiembre y el 18 de octubre

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Rendimiento: 50 hl/ha

Vinificación: tradicional. Se adaptaron los remontajes y los tiempos de maceración de cada cuba según la cepa y el nivel de madurez de los taninos

Fermentación alcohólica: en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada

Duración de la maceración: 10 a 15 días

Fermentación maloláctica: en cubas de acero inoxidable

Guarda: 50 % se cría en barrica

Primer embotellado: julio de 2017

Grado alcohólico: 13% vol.

■ NOTAS DE CATA

NOTAS DE CATA julio de 2017

Color: púrpura profundo.

Nariz: discreta y elegante, con aromas de bayas negras y notas especiadas.

Boca: amplia y bien estructurada, con taninos potentes y bien integrados, agradable acidez y un final marcado por notas de tostado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendimiento: 48 hl/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.37

Acidez total: 3.28 g/l