



PAI-GAR



NOTAS DE CATA

Pai-Gar tiene un color rubí brillante, es un vino único, jugoso, fresco, de acidez vibrante, de taninos muy firmes y balanceados, posee un cuerpo de estructura media. Es un vino que se percibe la fruta en cada sorbo.

VARIETADES DE UVAS: 100% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule, Loncomilla, Chile.

MADURACIÓN: Envejecimiento en tinaja de greda por 10 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,74 g/lit

PH: 3,29

AZUCAR RESIDUAL: 1,63 g/lit

ALCOHOL: 14,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 13°C a 14°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos de sabores rotundos como los quesos curados, cualquier tipo de carne, pescados de sabor intenso o, incluso, ensaladas en las que a los vegetales le acompañen carnes, quesos o, incluso, frutos secos.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*James Suckling 94 Puntos

*Tim Atkin 90 Puntos

*Descorchados 92 Puntos

*La Cav 93 Puntos