



PARELLON



NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso con gran concentración mineral aportada por su cercanía al Océano Pacífico, excelente balance de acidez y gran estructura aportada por su porcentaje fermentado con sus cascavas.

VARIETADES DE UVAS: 100% Semillon

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle Colchagua Costa, Paradores, Chile.

MADURACIÓN: Un 25% del vino se mantuvo en contacto con la piel de la uva por 4 meses. Y el 75% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 4 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,92 g/l

PH: 3,21

AZUCAR RESIDUAL: 1,53 g/l

ALCOHOL: 13,5°

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: 11°C a 12°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con pescados a la plancha; ostras frescas; salmón grillado; pollo a las finas hierbas; pastas con hongos o con espinacas; para postre; como aperitivo.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

- *James Suckling 92 Puntos
- *Tim Atkin 92 Puntos
- *Descorchados 94 Puntos
- *Descorchados Vino Revelación
- *La Cav 92 Puntos