



PA-TEL



NOTAS DE CATA

Este vino viene de un viejo viñedo de cuatro hectáreas en medio de bosques, a unos 12 kilómetros del mar, plantado en 1910 en Paredones. Hoy es propiedad de Fernando Parraguez, quien cuida de estas hectáreas como si fuera un jardín, y en ese jardín, hay moscatel negro, semillón, país y hasta riesling. Las cuatro variedades se cofermentan en acero y luego se embotella. El vino responde al prototipo de tinto para calmar la sed: cuerpo ligero, aromas deliciosamente frescos, acidez crujiente y puros sabores a frutas rojas en un vino irresistible.

VARIEDADES DE UVAS: 85% País, 2% Moscatel Negra, 8% Semillon y 5% Riesling.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua Costa, Chile.

MADURACIÓN: Fermentación en acero inoxidable.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,55 g/l

PH: 3,40

AZUCAR RESIDUAL: 1,47 g/l

ALCOHOL: 12,0°

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 de pescados y pasta, también puede ser usado como aperitivo por ser un vino fresco y jugoso.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*Descorchados 92 puntos