

MATURANA WINERY

UNIQUE CHILEAN WINES

PA-TEL



NOTAS DE CATA

Es un vino fresco, jugoso, frutal y con una acidez vibrante que hace salivar. Tiene una cierta nota de rusticidad otorgada por el País, mientras que la Moscatel negra le entrega la acidez, el Semillón la redondez y complejidad y el Riesling es el responsable de su extravagancia. En nariz se siente muy perfumado, predominando las notas a grosella, guinda ácida y frambuesas sobre un intenso fondo floral.

VARIETADES DE UVAS: 85% País, 10% Semillon, 5% Riesling

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Chile.

MADURACIÓN: Fermentación en acero inoxidable.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,55 g/lit

PH: 3,40

AZÚCAR RESIDUAL: 1,47 g/lit

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°.

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

*Vino revelación del año en descorchados 93 pts

*Tim Atkins 91 pts