

# Pailimo



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Cabernet Sauvignon

**Colheita:** 2023

**Álcool:** 13,5°

## Colheita

As uvas são colhidas nos primeiros quinze dias de março, quando atinge sua maturação ideal.

## Vinificação

Fermentado em tanques de inox, durante 7 a 10 dias com temperatura controlada entre 25° a 28° C. A fermentação maloláctica é feita de forma totalmente natural.

## Notas de degustação

Cor vermelho rubi brilhante com reflexos azulados. No nariz é um vinho expressivo com caráter frutado. Apresenta aromas intensos a frutos vermelhos maduros como ameixas e framboesas. No paladar apresenta acidez média e taninos macios. Com um final longo e persistente.