

Pailimo



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Malbec

Colheita: 2023

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas durante a segunda quinzena de março. Da vinhedo de San Juan.

Vinificação

As uvas são transportadas para a adega, desengaçadas e fermentadas em cubas de inox durante 7 a 10 dias com temperaturas controladas que não ultrapassam os 28°C. Após este processo, a fermentação maloláctica ocorre de forma totalmente natural, amaciando o vinho.

Notas de degustação

Cor vermelho rubi com tons violáceos. No nariz lembra ameixas secas, amoras e especiarias. Na boca é equilibrado e com bom volume. Com um final longo e persistente.