

PASKUA LAND

CARMENERE RESERVA

Variedad:

100 % Carmenere.

Denominación de Origen:

Valle Central.

Cosecha:

Cosecha Manual a fines de Abril

Viñedos:

Viñedos adultos conducidos en sistema de espaldera vertical sobre suelos de fertilidad media baja ubicados en un valle que posee gran luminosidad que permite obtener vinos con gran color y expresión varietal.

Vinificación:

Las uvas seleccionadas son maceradas a bajas temperaturas para luego fermentar en pequeños estanques de acero inoxidable. El control de temperatura durante fermentación nos permite obtener el máximo de expresión aromática fiel reflejo de la zona de origen. Un 30% de la mezcla es envejecida por 6 a 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	13,5% v/v
Acidez Total:	:	5,14g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,52

Notas de Cata:

Rojo rubí intenso. Perfectamente balanceado, suave y delicioso. A la nariz se aprecian notas a frutos negros con toques tostados, vainilla, humo y pimienta. De final largo especiado, taninos suaves y aterciopelados. Servir a 18°C. Ideal para carnes rojas y jugosas. Platos bien condimentados, quesos maduros como gruyere y azul. Partner perfecto para cordero y carnes rojas grilladas.

Sugerencias:

Servir a 18°C. Recomendable para carnes de caza acompañadas de vegetales, pizza, quesos maduros. Perfecto con carnes rojas y cordero asado.



PASKUA LAND

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Variedad:

Cabernet Sauvignon 85% – Syrah 10% – Malbec 5%.

Denominación de Origen:

Valle Central.

Cosecha:

Escogido a mano. Dependiendo de la variedad, entre finales de marzo y principios de mayo.

Viñedos:

Uvas procedentes de antiguos viñedos plantados en suelos poco profundos y pedregosos ubicados en la región del Maule.

Vinificación:

Las uvas son maceradas en frío y fermentadas en pequeños tanques de acero inoxidable con una mínima intervención y temperatura controlada para favorecer la expresión de los frutos. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mezcla y envejece en barricas de roble americano y francés esperando el vino para estar listo para embotellar.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	13,5% v/v
Acidez Total:	:	5,7 g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Color rojo rubí profundo con notas finas de bayas rojas y azules, cassis y un toque de humo en la nariz. El paladar es fresco, con notas de vainilla y tostado, taninos suaves y redondos con un final largo y persistente. Se fomenta el adiestramiento de celdas, ya que nuestro Cabernet desarrolla una extraordinaria complejidad con el tiempo.

Sugerencias:

Cualquier tipo de carne roja, cocida o asada.



PASKUA LAND

CABERNET SAUVIGNON PLATINUM

**Variedad:**

Cabernet Sauvignon 85% - 15% Others (Malbec, Syrah, Carmenere).

Denominación de Origen:

Valle del Maule.

Cosecha:

Dependiendo de la variedad de la cosecha son entre abril y mayo.

Viñedos:

Uvas procedentes de viejos viñedos en hileras plantadas para conformar contornos de colinas en suelos pedregosos y poco profundos del Valle del Maule.

Vinificación:

La fruta se clasifica cuidadosamente en el viñedo en la cosecha y luego nuevamente en el sótano. Las uvas son maceradas en frío y fermentadas en pequeños tanques a temperatura controlada con técnicas tradicionales para fomentar la expresión. Los vinos son envejecidos en una selección de las barricas de roble de calidad más finas. El 100% de la mezcla se envejece con barricas de roble americano y francés durante 8 a 12 meses.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	14,5% v/v
Acidez Total:	:	5,8 g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,49
Azúcar	:	3,5 g/L.

Notas de Cata:

De color púrpura profundo. Una nariz encantadora con notas finas de flores, frutas negras y dulce cassis. Aromas de grosella negra junto con notas de vainilla se puede discernir. El paladar es rico, jugoso y satinado. Expresivo combinado con tannis suave y redondo y un final largo picante. Se fomenta la acumulación adicional, ya que desarrolla muchas complejidades maravillosas.

Sugerencias:

Ideal para cualquier tipo de carnes rojas, pastas y todo tipo de quesos.



PASKUA LAND

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

**Variedad:**

100 % Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen:

Valle Central.

Cosecha:

Cosecha manual a fin del mes de Marzo.

Viñedos:

Viñedos adultos conducidos en sistema de espaldera vertical sobre suelos de fertilidad media baja lo que permite que la vid regule su crecimiento y produzca fruta con mayor concentración.

Vinificación:

Las uvas seleccionadas son maceradas a bajas temperaturas para luego fermentar en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada. La mínima intervención y las bajas temperaturas de fermentación nos permiten obtener el máximo de expresión aromática fiel reflejo de la zona de origen. La fermentación maloláctica es realizada en estanques y una porción de ella es envejecida por 6 a 8 meses en madera de roble francés y americano.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	13,5% v/v
Acidez Total:	:	5,3g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Vino de color intenso con notas a cerezas negras y arándano. En boca es complejo de taninos sedosos con finas notas a vainilla y humo. De final persistente y largo.

Sugerencias:

Servir a 18°C. Ideal para carnes rojas y jugosas. Platos bien condimentados, quesos maduros como gruyere y azul. Partner perfecto para cordero y carnes rojas grilladas.



PASKUA LAND

CABERNET SAUVIGNON RESERVADO

Variedad:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen:

Valle Central.

Cosecha:

Cosecha manual durante el mes de Abril.

Viñedos:

Uvas provenientes de viñedos emplazados en la región central de Chile y plantados sobre suelos profundos de fertilidad mediana a alta.

Vinificación:

Las uvas son maceradas durante 24 a 48 horas a 10°C para luego ser fermentadas en tanques de acero inoxidable durante 10 días a temperatura controlada.

Composición del Vino:

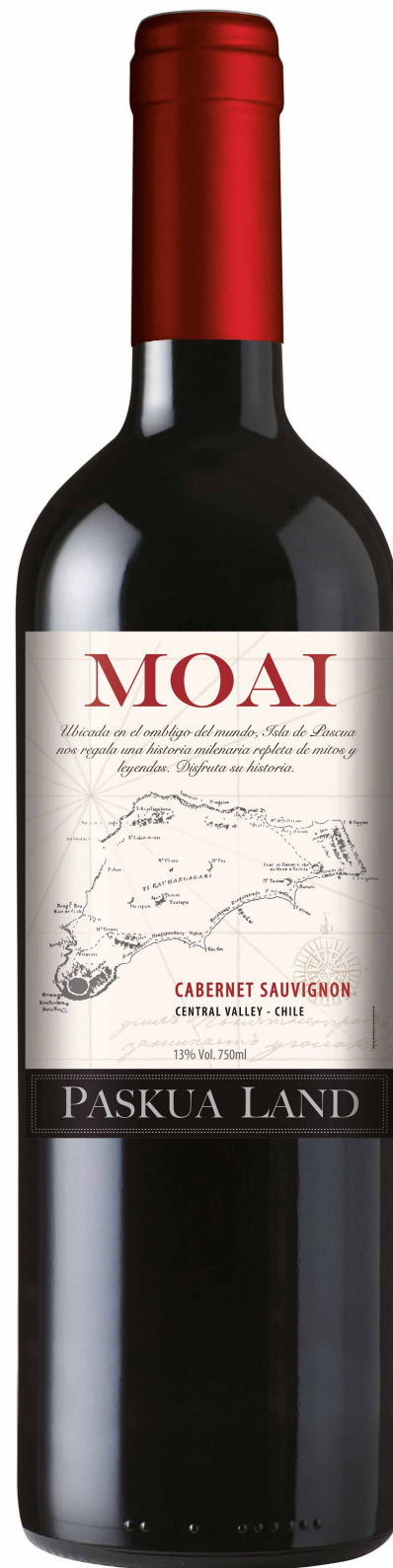
Alcohol:	:	13,0% v/v
Acidez Total:	:	5,3g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,4

Notas de Cata:

Color rojo rubí oscuro. En la nariz tiene notas a cerezas rojas y ciruelas. Indicaciones de chocolate y bayas. Taninos redondos, suaves pero bien estructurados.

Sugerencias:

Aunque lo suficientemente suave como para ser disfrutado por sí mismo, este vino va magníficamente con Tex-mex o alimentos picantes. Pollo en salsa chipotle, asado al pastor o cochinita pibil son comidas ideales para este vino.



PASKUA LAND

MERLOT RESERVADO

**Variedad:**

85% Merlot 15% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen:

Valle Central.

Cosecha:

Las uvas son cosechadas a mediados del mes de Marzo.

Viñedos:

Uvas provenientes de viñedos establecidos sobre suelos fértiles ubicados en la región central de Chile.

Vinificación:

Las uvas son fermentadas en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada durante 10 a 12 días.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	13,0% v/v
Acidez Total:	:	5,5g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Vino de intenso color, suave y elegante. Perfectamente balanceado con notas a frutos silvestres y cerezas negras. De taninos largos y aterciopelados.

Sugerencias:

Ideal para acompañar todo tipo de carnes y pastas. Su suave sabor marida muy bien con tacos, quesos y carnes.



PASKUA LAND

PINOT NOIR GRAN RESERVA

**Variedad:**

100% Pinot Noir.

Denominación de Origen:

Valle de Casablanca.

Cosecha:

Las frutas se ordenan cuidadosamente y se recogen a mano entre marzo y abril.

Viñedos:

Uvas procedentes de viñedos situados en la región de Casablanca, cerca de la costa. Las vides son espuelas podadas a un sistema de enrejado vertical sobre los suelos rocosos y libres de funcionamiento.

Vinificación:

Las uvas son maceradas en frío y fermentado en pequeños tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas para mantener la finura y complejidad del carácter Pinot. Durante la fermentación maloláctica el 45% de la mezcla se envejece en barricas de roble americano y francés.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	13,5% v/v
Acidez Total:	:	5 g/L. Ácido Tartárico.
PH	:	3,5
Azúcar Residual	:	4 g/L.

Notas de Cata:

Rubí brillante rojo en color. La nariz muestra notas de ciruelas negras, cereza picante y lavanda silvestre. El estilo delicado, afrutado, elegante y textura sedosa, tiene capas de frutas maduras.

Sugerencias:

Ideal con pastas y carnes salvajes como nosotros jabalí o venado.



PASKUA LAND

ROSE RESERVADO

**Variedad:**

100% Syrah

Denominación de Origen:

Valle Central.

Viñedos:

La uva Syrah viene de diferentes productores del Valle Central de Chile. La predominancia de suelos aluviales en la mayoría de las áreas. Una amplia gama de estrategias se utilizan en la gestión del dosel con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en el área donde las uvas están maduración. La técnica preferida consiste en entrenar los brotes verticalmente, lo que mejora su exposición a los rayos solares y mejora el sabor de la fruta. La irrigación se aplica con moderación para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y alcanzar un ritmo maduración constante.

Vinificación:

Las uvas se recolectan manualmente para garantizar que lleguen a la bodega en buenas condiciones. Ellos son originados y luego aplastados, dejando un considerable porcentaje de uvas enteras. A continuación, estos son prensados, después de lo cual el jugo es decantado a 10° Celsius en un tanque y se agregan enzimas pectolíticas. Después de eso, el jugo ligero se transfiere para otro tanque y el mosto se deja para fermentar, habiendo sido inoculado con levaduras seleccionadas para provocar la fermentación alcohólica.

Composición del Vino:

Alcohol	:	12,5% v/v
Acidez Total	:	4,2 g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,2

Notas de Cata:

Un vino brillante, rosa pálido con ligeros toques de cereza. Su aroma es una reminiscencia de frutas rojas, como moras y frambuesas. El sabor es refrescante, con deliciosa acidez, cuerpo medio, equilibrio y persistencia.

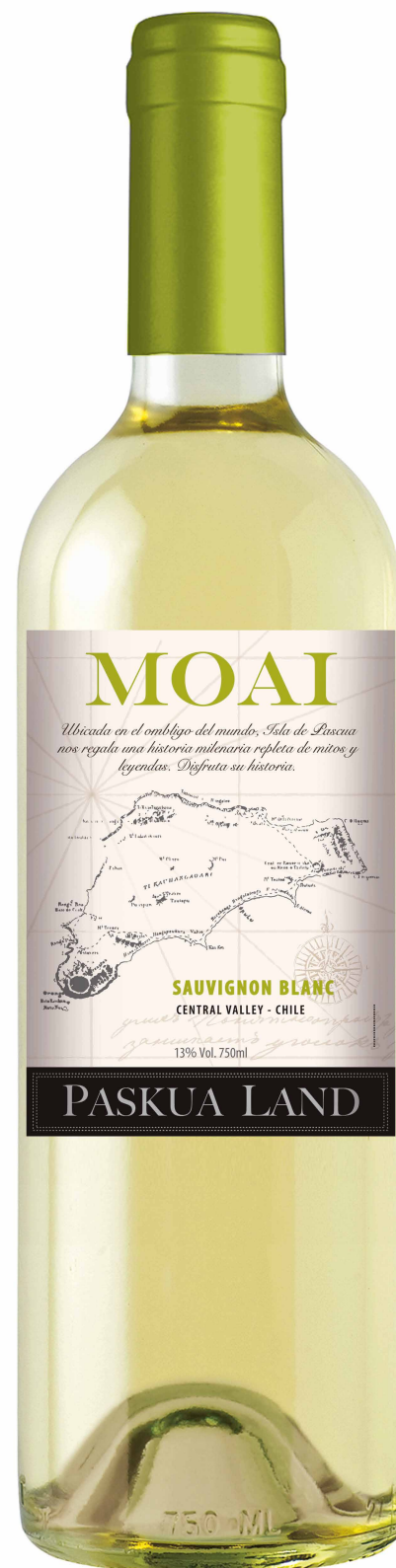
Sugerencias:

Ideal para aperitivos, comida japonesa, paellas y postres de frutas.



PASKUA LAND

SAUVIGNON BLANC RESERVADO

**Variedad:**

100% Sauvignon Blanc.

Denominación de Origen:

Valle Central.

Cosecha:

Se recoge a mano a partir de la tercera semana del mes de Febrero.

Viñedos:

Uvas procedentes de viñedos ubicados en la zona central de Chile. Establecidos sobre suelos de mediana fertilidad y zonas de excelente ventilación lo que permite una lenta maduración de la fruta.

Vinificación:

La uva es cosechada a mano y fermentada a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación alcohólica el vino se deja en sus lías durante algunas semanas para incorporar complejidad a este.

Composición del Vino:

Alcohol:	:	12,5% v/v
Acidez Total:	:	6,4g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Vino de color amarillo verdoso, fresco, y frutoso. Bien balanceado, de rica acidez y aterciopelado final.

Sugerencias:

Ideal para acompañar pescados, platos fríos y frescos como mariscos y ensaladas. En botanas, maridar con aceitunas rellenas, ceviches y mejillones, entre otros.

