

# PARKER WCO

## 2019 Parras Viejas Cabernet Sauvignon, El Huape-Cunaco, Valle de Colchagua

### Notas de enólogo:

Esta fue la vendimia inaugural con nuestro viñedo. Las uvas se cosecharon entre el 12 y el 23 de abril, se fermentaron en bins con pisoneo a mano, luego se guarda durante 18 meses en una combinación de barricas de roble neutro y Flex tanks® de 900L de alta permeabilidad con un 20% de roble francés nuevo Nadalié® Allier. Sin filtrar ni refinar.

Color rojo rubi, fruta dulce, con frutos negros maduros, higo, cereza, con notas de chocolate negro y frutos del bosque. Concentrado, con cuerpo, taninos finos, textura y longitud excepcionales. 5000 botellas producidas. Beba ahora hasta el 2028. Sirva 15°-20°C / 60°-68°F.

### Notas de vendimia:

Lluvia cae baja durante el invierno. La brotación se produjo la última semana de septiembre. Clima ideal para la floración que aseguró un buen cuajado de fruta. Las temperaturas de verano fueron templadas y constantes, aparte de una ola de calor en enero que vio subir las temperaturas a 36°-38°C. Las vides se regaron una vez durante la temporada de crecimiento en la primera semana de febrero. En general, 2019 brindó una excelente calidad.

### Análisis:

Alcohol: 13.5% Vol.

pH: 3.69

AT: 5.44 g/L

AR: 1.47 g/L

### Parker Wine Company:

Con profundas raíces en la industria del vino, criado en una familia vitivinícola, Graham estuvo expuesto a la industria desde una edad temprana. Continuó desarrollando su conocimiento del negocio trabajando muchas vendimias en California, Australia y Chile, estudiando en el programa de Enología y Viticultura de Napa Valley College, elaborando su propio vino en su garaje y trabajando en enoturismo en el Valle de Napa. En 2017 Graham decidió dejar atrás California mudándose a Chile para comenzar su propio negocio adquiriendo en el 2018 un pequeño viñedo de Cabernet Sauvignon en el corazón del Valle de Colchagua. Bajo toda esta historia nació Parker Wine Company.



PWCO