

PARKER WCO

2020 Parras Viejas Sémillon, El Huape-Cunaco, Valle de Colchagua

Notas de enólogo:

Esta fue la cosecha inaugural con el viñedo de nuestros vecinos. Las uvas se cosecharon el 8 de marzo, se despalilló y trituró la mitad yendo directamente a la prensa, la otra mitad semacero en frío durante 12 horas y luego se prensó. Se guarda sur-lie con bâtonnage durante el primer mes para luego ser guardado en un tanque de acero inoxidable por 8 meses.

Color pajizo profundo con cítricos, manzana verde y notas de papaya. De cuerpo medio con acidez fresca, textura y longitud excepcionales. 1000 botellas producidas. Beba ahora hasta el 2025. Sirva 7°-11°C / 45°-52°F.

Notas de vendimia:

La lluvia cae baja durante un invierno muy cálido. La brotación se produjo la segunda semana de septiembre. Los daños por heladas de principios de octubre redujeron los rendimientos. Verano muy caluroso. En general, 2020 produjo una cosecha temprana con rendimientos más bajos, pero de excelente calidad.

Análisis:

Alcohol: 13.4% Vol.

pH: 3.27

AT: 6.57 g/L

AR: 0.88 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