



QUITO 2011



LONDRES 2015



CHINA 2016



HONG KONG 2017



# PARADOJA

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** CABERNET SAUVIGNON - MALBEC

**CATEGORÍA:** Vino de larga guarda con añejamiento en Barricas de Roble.

**AÑEJAMIENTO EN MADERA:** El 100% del vino se conservó en barricas de roble durante 18 meses.

**AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS:** Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 6 meses.

## ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00% v/
Az. Red.:	0.90 g/l
Ac. Volátil:	0.40 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	5.36 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	47 mg/l
SO2 T:	89 mg/l

**VISTA:** Posee color intenso con tonos rojo granate brillante. La viveza de color se debe al Malbec que tiene un color intenso y violáceo y al cabernet que tiene una intensidad menor, pero con tonos rojo rubí elegante.

**NARIZ:** Recuerda a las frutas rojas, como la ciruela, también al pimiento morrón y la pimienta, como también a los aromas que aporta el roble y la semilla del grano esto es la vainilla, el café, y coco. Esta intensidad aromática se debe a que la uva se desarrolló en un ambiente cálido y con pocos días de alta temperatura. Posteriormente la fermentación se mantiene con temperaturas controladas de máximo 26°C. En su añejamiento en barricas estos aromas se van esterificando para dar en esa unión una mayor intensidad y delicadeza en el bouquet.

**BOCA:** Es redondo, con tanino suaves y elegantes, equilibrado, con mucho cuerpo y estructura. Es largo su recuerdo en boca, el toque de acidez lo hace más apetecible y sobre todo elimina la sed acompañando una buena carne.

[www.doshemisferios.com](http://www.doshemisferios.com)

