# Pailimo

**País:** Chile

**Cosecha:** 2023

**Denominación:** Valle de Colchagua

**Variedad:** Malbec

**Alcohol:** 13.5°

Cosecha

Las uvas se cosechan los primeros quince días de marzo cuando alcanza su madurez óptima.

Vinificación

Fermentado en tanques de acero inoxidable, durante 7 a 10 días con una temperatura controlada entre 25° a 28° C. La fermentación maloláctica se realiza de forma totalmente natural.

Notas de Cata

Color rojo violáceo. En nariz es un vino intenso con aromas que nos recuerdan frutos rojos maduros y cerezas. En boca tiene un sabor refrescante con excelente equilibrio y agradable acidez. Tiene un largo y persistente final.