



LOS VASCOS

Los Vascos Carménère Grande Réserve 2012

Barons de Rothschild (Lafite)
Vale de Colchagua / Chile

www.lafite.com/esl/Otras-propiedades/Vina-Los-Vascos



SOBRE O PRODUTOR:

Em 1988, o ramo da família Rothschild proprietário do legendário Château Lafite Rothschild – o mais aclamado dos *Premiers Grand Cru* de Bordeaux – adquiriu a vitivinícola da família Echeñique, rebatizou-a de Los Vascos, em homenagem à origem dos antigos proprietários e se tornou uma das primeiras famílias de viticultores estrangeiros a se estabelecer no Chile.

Hoje, após receber importantes investimentos e ser totalmente remodelada sob a supervisão do então diretor técnico do Château Lafite - Gilbert Rokvam - a Viña Los Vascos produz vinhos de alta qualidade em todas as suas faixas de preço.

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas de Colchagua, região excepcional para o cultivo de tintas com longo ciclo de amadurecimento como a Carménère. No Carménère Grande Réserve de Los Vascos encontramos a uva tinta símbolo do Chile interpretada de uma maneira muito franca e respeitando a sua tipicidade, com suas clássicas notas de ervas, pimentão vermelho, fruta vermelha e com carvalho e álcool nas justas medidas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 100% Carménère; colheita manual

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 3,0 g/l.

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

Aroma: potente lembrando notas de cereja, amora e ameixa, nuances de pimenta negra, folha de louro, café, chocolate negro, menta e noz-moscada.

Sabor: na boca tem médio-corpo, acidez equilibrada, taninos maduros de alta qualidade, sabores de frutas vermelhas, especiarias e um toque picante. Tem longa persistência e um final de boca fresco e prazeroso

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, como cordeiro, carnes de caça e queijos de massa dura.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WS87 / RP88 / Prata no IWSC 2014 / Prata no CMB 2014



facebook.com/inovini.importadora

twitter.com/inovini

inovini.com.br

Safra 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.