



LOS VASCOS CARMÉNÈRE GRANDE RESERVE

Um vinho cheio e rico com amora-preta, mirtilo e especiarias, taninos sedosos e um acabamento refinado.

As equipes técnicas na Viña Los Vascos levou quase três anos para desenvolver Los Vascos Grande Carménère Reserva. Foi dada especial atenção à variedade Carménère, que quase desapareceu de sua França natal, mas agora é uma uva emblemática no Chile.

O principal objetivo era escolher as uvas em perfeito estado de maturação, por meio do controle da irrigação e os rendimentos e através de uma colheita seletiva. Os encantos do vinho resultantes com seus aromas de frutas maduras e especiarias, alguns dos quais são evocativas de cozinha chilena.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Aroma : nariz expressivo com frutas vermelhas como cerejas e amoras maduras negras, combinadas com notas de frutas cristalizadas, pimenta preta, maduro pimenta verde, corações de alcachofra, berinjela e antipasto, que realçam o caráter incomparável e tipicidade deste Carménère.

Paladar : consistente com o nariz, o palato apresenta notas de chocolate amargo, licor de cereja, e blueberries frescas que acompanham os taninos elegantes, acrescentando complexidade ao paladar, e transformando este vinho ino uma experiência verdadeiramente esclarecedor.

Harmonização: Ideal para acompanhar todos os tipos de carnes vermelhas, massas com molho escuro e queijos de massa dura.

Tipo de Vinho	Tinto
Tipo Gustativo	Seco
País	Chile
Região	Colchagua
Produtor	Los Vascos
Safra	2013
Cor do Vinho	Vermelho Rubi
Volume	750ml
Uvas	Carménère
Pontuação	Não
Temperatura de Serviço	15°C a 18°C
Sugestão de Guarda	até 7 anos
Gradação Alcoólica	14,0%
Harmonização	Não

Safra 2015. Viña Los Vascos em 24/11/2017.