

(<https://www.casadabebida.com.br>)

Vinho Los Vascos Grande Reserve 750 ml



Descrição do produto

Vinho Los Vascos Grande Reserve.

O Grande Réserve de Los Vascos é resultado da colheita e seleção manual das uvas provenientes, majoritariamente, das parcelas mais antigas do vinhedo (~70 anos). É produzido de forma tradicional, com fermentação alcoólica em cubas de aço inoxidável e longa maceração (~25 dias) com remontagens periódicas. A fermentação maloláctica ocorreu nos próprios tanques de aço e o vinho amadureceu durante 12 meses em barricas de carvalho francês, das quais 30% eram novas.

Características Organolépticas

Vermelho rubi intenso e brilhante. Possui aromas complexos de frutas negras como cereja, cassis e ameixa, nuances de framboesa, morango, ervas, alcaçuz, trufas, pimenta negra, louro, cravo e noz-moscada. O amadurecimento em carvalho agregou notas de canela, baunilha, tabaco, café e chocolate. Na boca é denso, intenso, com acidez equilibrada, boa estrutura, taninos de alta qualidade e termina longo, com deliciosos sabores frutados e um toque de alcaçuz. Pode ser consumido jovem ou após alguns anos, pois sua estrutura permite um certo período de guarda.

Características:

Produtor: Viña Los Vascos – Domaines Barons de Rothschild (Lafite)
Origem: Chile.
Tipo de Vinho: Tinto.
Região: Vale de Colchagua, Peralillo
Uvas: 75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 10% Syrah e 5% Malbec.
Acidez: 3,4 g/l
Teor Alcoólico: 14% VOL.
Volume: 750ml.
Safra: 2010*

* o ano da Safra pode ser alterado devido a disponibilidade em estoque.

Prêmios

- Medalha de Prata no Concours Mondial Bruxelles 2010.
 - Safra 2007: WS86 / IWC89.

Enogastronomia

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

Conservação:

Conservar em lugar fresco (15°C a 16°C), na posição horizontal. Evitar exposição ao sol e variações bruscas de temperatura.

Safra 2013. Viña Los Vascos em 24/11/2017.