

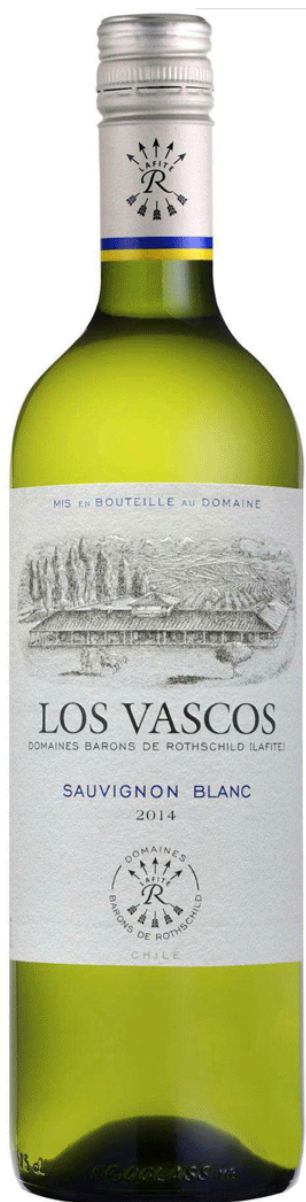


LOS VASCOS

Los Vascos Sauvignon Blanc 2014

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 das regiões de Casablanca, Colchagua Andes e Leyda, este Sauvignon Blanc, com pedigree francês e sem estágio em carvalho, é tipicamente chileno: límpido, herbáceo, cítrico e muito fresco. Excelente relação preço-qualidade!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Sauvignon Blanc; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (14-16°C).

Amadurecimento: curto e em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 4,2 g/l. (pH 3,0)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha claro com reflexos verdes brilhantes.

Aroma: típico aroma de Sauvignon Blanc, com nuances vegetais, como grama, aspargo fresco e cebolinha; e de frutas, como *grapefruit*, abacaxi, maçã verde, pera, maracujá e melão.

Sabor: na boca é fresco, suculento, muito puro, com um sutil toque mineral e boa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar aperitivos, todos os tipos de frutos do mar, saladas com molhos suaves e queijos ácidos, como os de leite de cabra.

Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2014: WS89 / Bronze no IWCh 2015 / Bronze na IWSC 2014
- 2012: Bronze na IWSC 2012
- 2011: WS86 / RP86 e Decanter *** (Recommended)



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2016. Viña Los Vascos em 24/11/2017.