

<http://www.lafite.com/es/propiedades/vina-los-vascos/los-vinos/los-vascos-grande-reserve/>



Los Vascos Grande Reserve

COLCHAGUA

Grande Reserve es un referente de la elegancia y de la sutileza de los vinos chilenos. Este ensamblaje donde predomina el Cabernet Sauvignon es producto de técnicas de conducción y crianza tradicionales. Gran complejidad y persistencia de aromas: cerezas negras y grosellas negras (Cabernet Sauvignon), fresas (Malbec), frambuesas (Syrah) y ciruelas con sutiles toques de hojas de laurel y pimienta negra (Carmenère). Vino denso, armonioso, delicioso y atractivo.

CEPAS PRESENTES EN EL VINO:

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah y Malbec

PERIODO DE GUARDA EN BARRICAS DE ROBLE:

12 meses con un 50% en barricas de primer uso

PRODUCCIÓN ANUAL PROMEDIO:

80.000 a 100.000 cajas

Cosecha 2015

87 % Cabernet Sauvignon 10 % Syrah 2 % Cabernet Franc 1 % Carmenère

El invierno fue bastante clemente, con temperaturas mínimas que bordearon los cero grados y que dio paso a una primavera que se anticipaba calurosa, con temperaturas máximas promedio de hasta 33°C, mínimas promedio de 7,9°C y lluvias por debajo de lo normal (418 mm). Las altas temperaturas se mantuvieron a lo largo del verano, por lo cual nuestro equipo de enólogos debió manejar minuciosamente la cantidad de agua aportada con el fin de someter a las vides al estrés hídrico controlado necesario para obtener uvas de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un atractivo color rojo rubí con leves destellos ladrillo. En nariz destaca por aromas complejos de fruta madura como frambuesa, cereza y ciruela, acompañados por notas de cacao, menta, olivas negras, pimienta blanca y ciruelas deshidratadas. En boca, los taninos son presentes y otorgan una excelente personalidad al vino. Un ensamblaje cautivante, de gran tipicidad y marcado carácter gastronómico.

Safrá 2015. Inovini Road Show em 15/05/2018. Trattoria Porcini.