



LOS VASCOS

## Los Vascos Rosé 2018

Barons de Rothschild (Lafite)  
Vale de Colchagua / Chile

[www.lafite.com/esl/Otras-propiedades/Vina-Los-Vascos](http://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 da região de Colchagua, este é um rosé chileno, sim, mas lapidado no estilo francês dos Rothschild, buscando frescor, sutileza e elegância. Excelente relação preço-qualidade!

“Chile com estilo francês, leve equilibrado e elegante, um dos melhores rosados do Chile.” (Marcelo Copello, fevereiro/2010).

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** rosé seco.

**Uva(s):** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Tempranillo e 10% Mourvedre.

**Vinificação:** curta maceração pelicular a frio para extração de compostos de cor, aroma e sabor; seguida da fermentação alcoólica durante 3-4 semanas em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

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

**Gradação alcoólica:** 13,5%

**Acidez:** 3,8 g/l. (pH 3,0)

**Açúcar Residual:** 1,25 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** rosado claro e brilhante.

**Aroma:** delicado e franco, lembrando flores e frutas frescas e cítricas, como groselha, framboesa, romã e morango.

**Sabor:** na boca é saboroso, super fresco, com boa concentração e densidade; macio, com um final frutado, puro e persistente.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Os rosés são muito versáteis e este combina com aperitivos, saladas, peixes saborosos como salmão, sushis e sashimis, carpaccio, rosbife...

Servir a 11-13°C.

### **PREMIAÇÕES:**

- 2018: Desc87

- 2017: JS90 / Desc90

- 2015: GD90/ JS90 / Prata no Mundus Vini 2015

Safra 2019. Jantar em 03/03/2020. Pantucci Batel/Los Vascos.

