



LOS VASCOS

## Los Vascos Carménère Grande Réserve 2017

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 vitivincultores 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 de Colchagua, região excepcional para o cultivo de tintas com longo ciclo de amadurecimento como a Carménère. No Carménère Grande Reserve de Los Vascos encontramos a uva tinta símbolo do Chile interpretada de uma maneira muito franca e respeitando a sua tipicidade, com suas clássicas notas de ervas, pimentão vermelho, fruta vermelha e com carvalho e álcool nas justas medidas.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 100% Carménère; colheita manual de 29.04 a 12.05.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,0%

**Acidez:** 3,28 g/l. (pH 3,62)

**Açúcar Residual:** 2,08 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

**Aroma:** potente lembrando notas de cereja, amora e cranberry; nuances de pimenta negra e rosa, ervas, louro, tomilho, pimentão vermelho maduro e azeitona,

**Sabor:** na boca tem médio-corpo+, acidez justa, taninos finos, sabores de frutas escuras maduras, de castanha assada, notas de licor de cacau e cereja. Tem longa persistência e um final de boca fresco e prazeroso

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

Servir a 16-18°C.

### **PREMIAÇÕES:**

- 2016: RP89 / JS92

- 2015: JS90 / Desc93 / Prata no CMB

- 2013: WE89 / JS91 / Desc91

Safra 2017. Jantar em 03/03/2020. Pantucci Batel/Los Vascos.

