

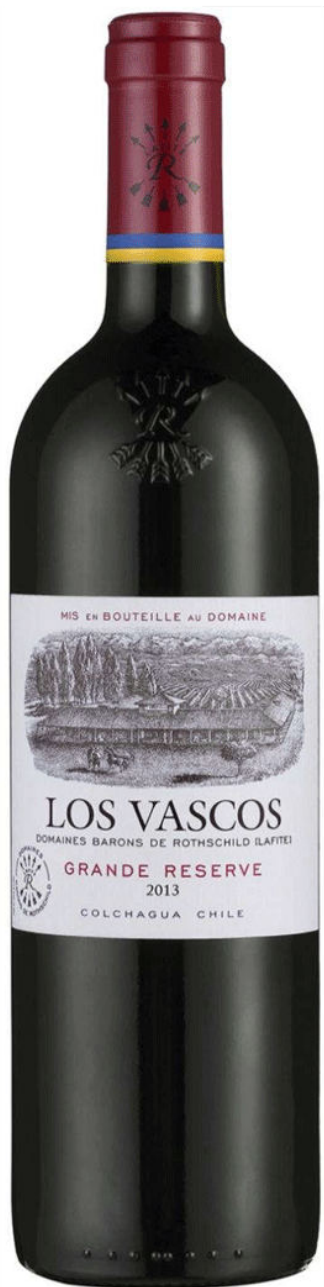


LOS VASCOS

## Los Vascos 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 vitivinicultores 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:

Estendendo-se desde a cordilheira costeira até o sopé dos Andes, o Vale de Colchagua, com seu clima mediterrânico e terroirs privilegiados, é local perfeito para a produção de vinhos de alta qualidade. A propriedade de Los Vascos situa-se no sopé da cordilheira costeira, na parte mais fresca de Colchagua, onde as videiras se beneficiam da influência fria do Oceano Pacífico. O Grande Réserve é feito com o mesmo cuidado dedicado aos Bordeaux Grand Crus da família Rothschild. A Cabernet Sauvignon provém de parcelas selecionadas no sopé das montanhas, bem como de algumas das vinhas mais antigas dos melhores terrenos no coração da propriedade.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 85% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah e 5% Carménère; colheita manual

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

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês (50% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,0%

**Acidez:** 3,34 g/l. (pH 3,5)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi intenso, brilhante e com reflexos púrpuros.

**Aroma:** complexo, lembrando frutas escura madura, como cereja, ameixa e framboesa, nuances de cacau, avelã tostada, tabaco, pimenta negra e azeitona.

**Sabor:** na boca é denso, intenso, com acidez equilibrada, boa estrutura e taninos firmes, mas de alta qualidade. Termina longo, com deliciosos sabores frutados e um toque de alcaçuz.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, como cordeiro, carnes de caça e queijos de massa dura. Servir a 16-18°C.

### **PREMIAÇÕES:**

- 2017: Desc94
- 2016: WS89 / WE90 / Desc92
- 2015: RP90 / JS92

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

