



FICHA
TÉCNICA

Ícones



Terroir

País: Chile

Região: Vale do Colchagua

Uva: Cabernet Sauvignon (85%) Syrah (10%)
Carmenere 5%

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Madurecimento: O vinho amadurece em barricas de carvalho francês por 12 meses.

Por Murilo

Visual: rubi intenso e brilhante com reflexos violáceos

Gustativo: Um vinho intenso, complexo, estruturado, elegante, equilibrado, apresenta potência, mas com boa acidez o que o deixa um cabernet cheio de caráter!

Olfativo: frutas negras como amora, mirtilo e ameixas com um toque herbáceo, como pimenta negra com um toque de eucalipto, tostado e chocolate amargo.

Harmonização: Carnes grelhadas de churrasco, costela, t-bone, chorizo, ancho com batatas e carré de cordeiro. Fica demais!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Estimativa de Guarda: pronto para beber ou até 5 anos.

Produtor

Los Vascos é a vinícola dos Domaines Barons de Rothschild no Chile, produzindo vinhos chilenos exclusivos, de grande elegância e finesse, com inegável sotaque francês. Los Vascos está para o Chile assim como as Bodegas Caro estão para a Argentina. No final da década de 1980, os Domaines Barons de Rothschild foram os primeiros dentre os grandes nomes do vinho francês a acreditarem no potencial do terroir chileno para produzir vinhos de excepcional qualidade, e os primeiros a investirem no país, criando a prestigiosa bodega Los Vascos. Localizado no Vale de Colchagua, a propriedade foi escolhida a dedo e adquirida de uma família basca, o que explica o nome da vinícola – Los Vascos. Nos primeiros anos, a equipe técnica dos Rothschild realizou inúmeros estudos de terroir, replantando alguns vinhedos e fazendo modificações para otimizar a qualidade das uvas colhidas. Mais de 30 anos mais tarde, a vinícola conta com uvas próprias que certamente estão entre as melhores produzidas no Chile.