



LOS VASCOS

CABERNET SAUVIGNON

COLCHAGUA / CILE

La Bodega Los Vascos è una delle più grandi nella valle centrale della Colchagua. La proprietà è situata ai piedi del Monte Cañeten. Questo è un terroir di origine vulcanica, il suolo è semi-arido e calcareo. Ha un microclima perfetto per la produzione di grandi vini. Le vigne con età media 30 anni hanno la Denominazione di Origine Controllata Colchagua.



ANNO DI FONDAZIONE
1750



ESTENSIONE TERRITORIO
4000 Ha / 580 Ha VITATI



ENOLOGO
MARCELO GALLARDO
MAXIMILIANO CORREA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
450,000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – CHARDONNAY –
MALBEC – SYRAH

VI REGION
COLCHAGUA VALLEY /
PERALILLO

34° 28' 38.16" S
71° 29' 14.13" O



TIPOLOGIA
Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE
Colchagua Valley



VITIGNO
Cabernet Sauvignon 100%.



COLORE
Rosso rubino brillante, vivo.



PROFUMO
Naso intenso e complesso caratterizzato da note fruttate di ciliegia, fragola e prugna, armoniosamente miscelate con sentori di chiodo di garofano e noce moscata.



SAPORE
Corposo al palato con tannini freschi, morbidi e persistenti, uniti ad una piacevole acidità, producono un vino di facile beva, da condividere in occasioni speciali o da gustare quotidianamente.



ABBINAMENTI
Si abbina alle preparazioni della cucina di terra a base di carne. Ottimo con la faraona al forno. Temperatura di servizio: 15-17 °C

