



LOS VASCOS

SAUVIGNON BLANC

COLCHAGUA / CILE



**VI REGION
COLCHAGUA VALLEY /
PERALILLO**

34° 28' 38.16" S
71° 29' 14.13" O

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



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Colchagua Valley



VITIGNO
Sauvignon Blanc 100%.



COLORE
Giallo paglierino con riflessi dorati.



PROFUMO
Oltre al varietale profumo di bosso, tipico del sauvignon blanc, al naso esprime sentori fruttati, che richiamano le mele e le prugne gialle in particolare.



SAPORE
All'assaggio, lascia emergere sfumature agrumate, e rimane equilibrato pur se caratterizzato da una vivace freschezza.



ABBINAMENTI
Accompagna la cucina di mare. Ottimo con la spigola arrosto. Temperatura di servizio: 10-12 °C

