

Château Los Vascos

Grande Reserve Carmenerere

Capacidad: 0.75 L.

Variedad de Uvas: 100% CARMENERE.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua – Chile.

Notas de Cata: Color rojo rubí intenso y profundo. Aromas de frutas como cerezas, moras y ciruelas maduras que conviven en su universo aromático con notas a avellanas tostadas, pimienta negra, pimentón rojo maduro, pasta de aceitunas y berenjenas asadas.

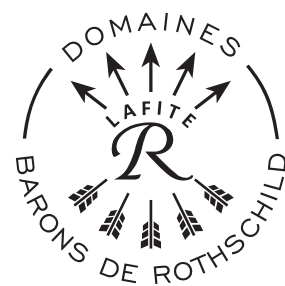
En boca muestra notas a chocolate amargo, cerezas en licor y olivas negras que se mezclan armónicamente con taninos presentes, elegantes y persistentes. En conjunto, una mixtura compleja de frutas y especias que realzan su personalidad y tipicidad

Temperatura de Servicio: Servir entre 16° C y 18° C.

Decantación: Decantar 1 hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Gastronomía: Recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones y risotto con champiñones. Va bien con alta gastronomía y platos bien condimentados.



LOS VASCOS

