



Château Los Vascos Grande Reserve

Capacidad: 0.75 L.

Variedad de Uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 5% Carmenère, 5% Syrah y 5% Malbec.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua – Chile.

Vinificación: las uvas se cosechan a mano y se seleccionan en la bodega, para luego fermentar en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada, lo que permite, junto con los remontajes, extraer los componentes aromáticos, el color y el sabor característicos de la variedad. Fermentación maloláctica. Crianza: 12 meses en barricas francesas (20% de primer uso)

Notas de Cata: Vino color rojo granate con tintes escarlata. En nariz presenta aromas de frutas como cerezas y granadas maduras y ciruelas secas que van acompañados de notas a regaliz, caramelo, brownie y piel de nuez con un fondo de oliva negra, clavo de olor y cedro. En boca, sus taninos son presentes, persistentes y de gran personalidad, lo que entrega al vino una buena estructura y volumen. Un vino de carácter sobresaliente.

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

Decantación: Decantar 1 hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Gastronomía: Ideal acompañado de rollitos de ternera con salvia, todo tipo de carnes rojas y quesos maduros.