

Los Vascos Le Dix

Capacidad: 0.750 L.

Variedad de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

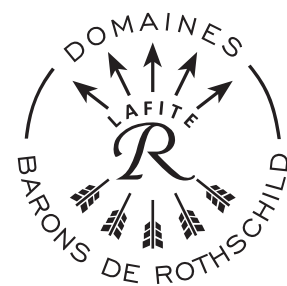
Notas de Cata: De color rojo rubí profundo con leves tintes color ladrillo. En nariz aparecen frutos rojos maduros como ciruelas, cerezas y frambuesas que se mezclan con suaves notas licorosas. Su guarda en barricas de roble francés fabricadas por la propia tonelería DBR (Lafite) aporta al vino agradables notas a tostado que se conjugan armónicamente con aceitunas negras, pimienta negra, brownie de chocolate, nueces y castañas, adornadas por sutiles toques de higos frescos, tabaco y cedro. Paladar amplio que conjuga cuerpo, volumen y taninos en un vino elegante, equilibrado y de gran personalidad.

Temperatura de Servicio: Servir entre 18° C y 20° C.

Decantación: Esencial o descorchar 2 horas antes de servir.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Gastronomía: Este excelente vino acompaña todo buen plato de carnes rojas, aves y quesos madurados.



LOS VASCOS

