



LOS VASCOS

Los Vascos Chardonnay 2015

Barons de Rothschild (Lafite)
Vale de Colchagua / Chile

www.lafite.com/esl/Otras-propiedades/Vina-Los-Vascos



SOBRE O PRODUTOR:

Em 1988, o ramo da família Rothschild proprietário do legendário Château Lafite Rothschild – o mais aclamado dos *Premiers Grand Cru* de Bordeaux – adquiriu a vitivinícola da família Echeñique, rebatizou-a de Los Vascos, em homenagem à origem dos antigos proprietários e se tornou uma das primeiras famílias de viticultores estrangeiros a se estabelecer no Chile.

Hoje, após receber importantes investimentos e ser totalmente remodelada sob a supervisão do então diretor técnico do Château Lafite - Gilbert Rokvam - a Viña Los Vascos produz vinhos de alta qualidade em todas as suas faixas de preço.

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas das regiões de Colchagua Entre-Cordilheiras, Colchagua Andes e Casablanca, este Chardonnay, com pedigree francês e sem estágio em carvalho, é tipicamente chileno: límpido, frutado e fresco. Excelente relação preço-qualidade!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; colheita na 1ª semana de março.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (14-16°C).

Amadurecimento: curto e em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 4,0 g/l. (pH 3,2)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante com discretos reflexos dourados.

Aroma: intensos e elegantes aromas lembram notas de abacaxi, limão, tangerina, banana, damasco, toques de amêndoa, mel, verbena e flores brancas.

Sabor: na boca é saboroso, fresco, deliciosamente frutado, com boa estrutura, densidade e longo final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar aperitivos e pratos leves à base de peixes, frutos do mar, aves de carne branca e queijos de massa mole.

Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: Ouro e Melhor Branco do Chile no Mundus Vini 2015
- 2014: Prata no Mundus Vini 2014
- 2013: Bronze no IWSC 2013 / GD89