

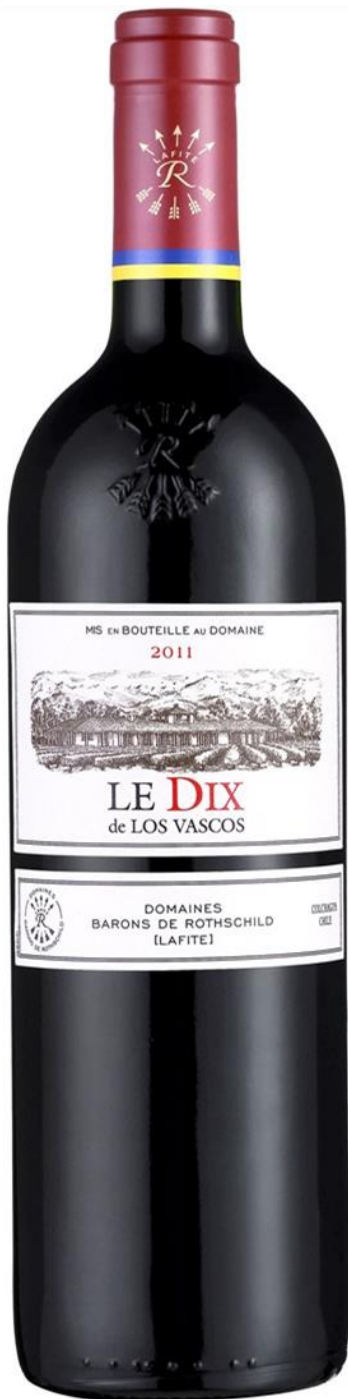


LOS VASCOS

Los Vascos Le Dix 2011

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 vitivinicultores 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 de Colchagua, região excepcional para o cultivo de tintas com longo ciclo de amadurecimento. A Cabernet Sauvignon que compõe a maior parte do *blend* provém de uma parcela do vinhedo cujas plantas têm cerca de 70 anos. O Le Dix de Los Vascos combina a intensidade da fruta chilena com a elegância da mão francesa.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère e 5% Syrah; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (30°C).

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês (100% novas).

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 3,61 g/l. (pH 3,66)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: Vermelho-grená intenso, quase púrpuro.

Aroma: potente de frutas vermelhas e negras maduras. O amadurecimento em barricas de carvalho francês, produzidas na tanoaria Lafite, aportou ao vinho delicadas notas tostadas, que se integraram perfeitamente com as de frutas, como cassis, cerejas e amoras, e são complementadas por nuances de azeitonas negras, pimenta negra, chocolate negro, figos, nozes, castanhas, cedro e tabaco.

Sabor: o paladar é intenso e complexo, encorpado, com taninos robustos, mas ao mesmo tempo elegantes e de alta qualidade, com um longo, redondo e consistente final. Tem grande potencial de guarda, mas já está muito expressivo e prazeroso.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, como cordeiro, carnes de caça e queijos de massa dura.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: RP92 / WE93 / JS94

- 2010: Ouro no Concours Mondial de Bruxelles 2013

- 2009: WS89 / WA91 / Ouro no Concurso Catador-Chile 2011