Los Vascos Cromas, Cabernet-Sauvignon, Gran Reserva, Colchagua



Het resultaat van de samenwerking tussen de familie Rothschild en de Chileense terroirs, gevinifieerd door het team van Los Vascos. Deze cuvée belichaamt de beheersbare kracht van Cabernet-Sauvignon in een herwerkte Bordeaux-stijl. Een karaktervolle, gestructureerde en elegante wijn die de rijkdom van het Andesklimaat weerspiegelt.

Oorsprong: Gelegen in de Colchagua-vallei, 200 km ten zuiden van Santiago. Mediterraan droog klimaat met koele nachten en goed doorlatende alluviale bodems. Hoogte en oceaaninvloed zorgen voor balans en frisheid.

Druiven: cabernet-sauvignon

Vinificatie: Fermentatie bij 28°C, schilweking van 20 dagen. Rijping in Franse eiken barriques gedurende 15 maanden. Strenge perceelselectie.

Degustatie: Intens robijnrood. Complexe neus van zwarte bes, zwarte peper, cederhout en tabak. Volle smaak, stevige maar fluweelzachte tannines, lange afdronk met hout en kruiden

Bewaarpotentieel: 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij lamsrack, gegrilde entrecote of gratin van wortelgroenten. Ook heerlijk bij sauzen en gerijpte kazen.

- Kwartels of patrijs met druiven
- ...