Los Vascos Cromas, Carmenère Gran Reserva, Colchagua



Carmenère, het emblematische druivenras van Chili, krijgt hier een nobele en diepe expressie. Deze Gran Reserva toont de finesse van een vergeten Europese druif, verfijnd door Rothschilds vakmanschap.

Oorsprong: Wijngaarden in de Colchagua-vallei op klei-zandbodems. Warm en droog klimaat met maritieme invloed. Koele nachten behouden frisheid en aroma's.

Druiven: Carmenère

Vinificatie: Schilweking van 18 dagen, fermentatie bij 26°C. Rijping in eiken vaten gedurende 10 maanden. Ongefilterd voor maximale authenticiteit.

Degustatie: Helder purperrood. Neus van braam, gerookte paprika, cacao en zachte peper. Zijdezachte mond, gesmolten tannines, lange kruidige afdronk.

Bewaarpotentieel: 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij chili con carne, rundvleesspiesjes of pittige Zuid-Amerikaanse gerechten. Ook heerlijk bij gekruide vegetarische schotels.

- Tacos
- Terrines en patés
- Varkensgebraad met salie
- ...