



LOS VASCOS

Schede tecniche

LOS VASCOS

VALLE DE COLCHAGUA CHILE

Los Vascos

SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DO Colchagua

Zona produttiva Colchagua Valley

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo alluvionale di sabbia e argilla e Tosca, terreno duro formato da ceneri vulcaniche.

Vinificazione Le uve sono raccolte manualmente e meccanicamente, diraspate, raffreddate e depositate nelle presse, dove sono macerate fino a 12 ore. Dopo la macerazione, il mosto viene sgrondo e ha inizio la pressatura. Sotto monitoraggio costante, l'assemblaggio viene valutato e viene presa una decisione sulla base dell'assaggio e dei parametri analitici. Il mosto è protetto il più possibile dall'ossigeno, cercando di preservarne il colore e gli aromi caratteristici. Dopo la decantazione a freddo, che avviene a 4 a 7°C, il mosto con le sue fecce è mantenuto in conservazione a freddo per 2 settimane. Il mosto viene inoculato e la fermentazione ha inizio in serbatoi di acciaio inox. La temperatura non supera i 15°C. Infine, il mosto viene assemblato e conservato in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Oltre al varietale profumo di bosso, tipico del Sauvignon Blanc, al naso esprime sentori fruttati, che richiamano le mele e le prugne gialle in particolare.

Sapore All'assaggio, lascia emergere sfumature agrumate, e rimane equilibrato pur se caratterizzato da una vivace freschezza.

Abbinamenti Accompagna la cucina di mare. Ottimo con la spigola arrosto.



COLCHAGUA / CILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



ENOLOGO | MARCELO GALLARDO
E MAXIMILIANO CORREA



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Los Vascos

CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DO Colchagua

Zona produttiva Colchagua Valley

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo alluvionale di sabbia e argilla e Tosca, terreno duro formato da ceneri vulcaniche.

Vinificazione Le uve sono raccolte prima della luce del giorno al fine di mantenere il massimo della freschezza. All'arrivo in cantina, sono pressate e fermentate a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox per preservare il loro potenziale aromatico. Il vino è in parte affinato sulle sue fecce, il che conferisce la sua consistenza in bocca unica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Intenso, persistente, con sensazioni di vaniglia e mandorla. Ricorda piacevolmente frutti maturi e speziati.

Sapore Secco, asciutto, di corpo elegante e con una lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare pesci arrosto, carni bianche e piatti saporiti della cucina esotica.



COLCHAGUA / CILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



ENOLOGO | MARCELO GALLARDO
E MAXIMILIANO CORREA



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Los Vascos

CABERNET SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DO Colchagua

Zona produttiva Colchagua Valley

Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo alluvionale di sabbia e argilla e Tosca, terreno duro formato da ceneri vulcaniche.

Vinificazione Il vino è prodotto secondo il metodo tradizionale di Bordeaux. Le uve sono poste in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata tra 25 e 27 C. È seguita da 10 a 15 giorni di macerazione, durante i quali sono effettuati diversi rimontaggi per consentire una estrazione delicata dei composti fenolici.

Invecchiamento Affinamento di 3 mesi in acciaio inox.

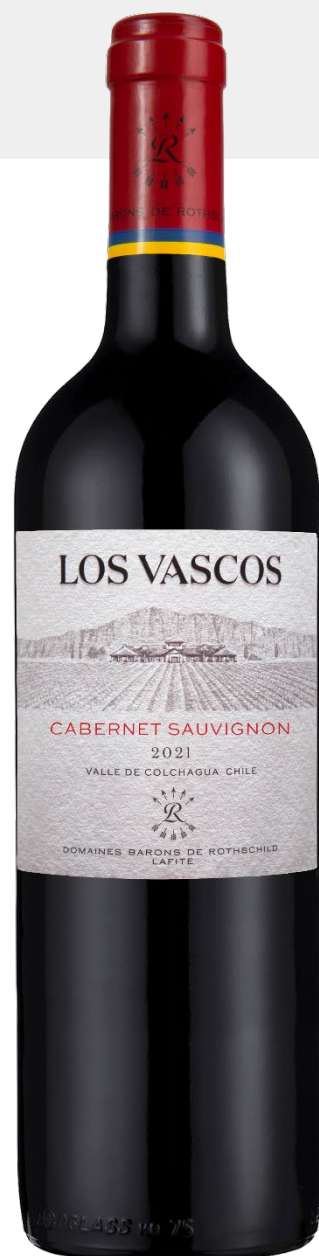
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante, vivo.

Profumo Naso intenso e complesso caratterizzato da note fruttate di ciliegia, fragola e prugna, armoniosamente miscelate con sentori di chiodo di garofano e noce moscata.

Sapore Corposo al palato con tannini freschi, morbidi e persistenti, uniti ad una piacevole acidità, producono un vino di facile beva, da condividere in occasioni speciali o da gustare quotidianamente.

Abbinamenti Si abbina alle preparazioni della cucina di terra a base di carne. Ottimo con la faraona al forno.



COLCHAGUA / CILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



ENOLOGO | MARCELO GALLARDO
E MAXIMILIANO CORREA



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

