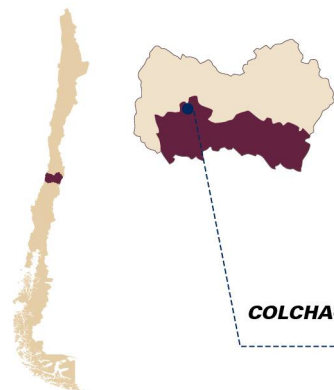




## LOS VASCOS

# CABERNET SAUVIGNON

COLCHAGUA / CILE



**VI REGION  
COLCHAGUA VALLEY /  
PERALILLO**

34° 28' 38.16" S  
71° 29' 14.13" O

La Bodega Los Vascos è una delle più grandi nella valle centrale della Colchagua. La proprietà è situata ai piedi del Monte Cañeten. Questo è un terroir di origine vulcanica, il suolo è semi-arido e calcareo. Ha un microclima perfetto per la produzione di grandi vini. Le vigne con età media 30 anni hanno la Denominazione di Origine Controllata Colchagua.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1750



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
4000 Ha / 580 Ha VITATI



**ENOLOGO**  
MARCELO GALLARDO  
MAXIMILIANO CORREA



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
450,000



**VITIGNI**  
CABERNET SAUVIGNON – CHARDONNAY –  
MALBEC – SYRAH



**TIPOLOGIA**  
Vino bianco



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Colchagua Valley



**VITIGNO**  
Cabernet Sauvignon 100%.



**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. Temperatura di servizio: 15-17 °C

