



LOS VASCOS

CHARDONNAY

COLCHAGUA / CILE

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

VI REGION
COLCHAGUA VALLEY /
PERALILLO

34° 28' 38.16" S
71° 29' 14.13" O



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Colchagua Valley



VITIGNO
Chardonnay 100%.



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. Lunga persistenza aromatica.



ABBINAMENTI
Perfetto per accompagnare pesci arrostiti, carni bianche e piatti saporiti della cucina esotica.
Temperatura di servizio: 10-12 °C

