

Chagual Cabernet Sauvignon, Los Vascos BIO



Geïnspireerd door de zeldzame Chileense Chagualplant, belichaamt deze biologische Cabernet Sauvignon de ecologische visie van Los Vascos. Gekweekt in een mediterraan klimaat, charmeert hij met zijn zuiverheid, aromatische intensiteit en respect voor de natuur

Oorsprong: Gelegen in de Colchagua-vallei nabij de Andes, met een mediterraan klimaat en koele nachten. De goed doorlatende alluviale bodems zorgen voor een langzame rijping, wat essentieel is voor het behoud van frisheid en aromatische complexiteit.

Druiven: cabernet-sauvignon

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst op optimale rijpheid. Fermentatie vindt plaats bij 24–26°C met een maceratie van 15 dagen voor kleur- en tannine-extractie. Rijping in roestvrijstalen tanks behoudt de fruitzuiverheid en druifexpressie.

Degustatie: Dieprode kleur met paarse tinten. De neus onthult duidelijke aroma's van zwarte bes, zwarte peper en munt. In de mond een zachte aanzet, fijne maar aanwezige tannines en een frisse afdrank die het rijke fruit mooi in balans brengt.

Bewaarpotentieel: 3 tot 4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild rood vlees, kruidige gerechten zoals tajine met pruimen, of een vegetarische burger met zwarte bonen en koriander.