Los Vascos, Cabernet Sauvignon, Colchagua, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)



De holistische benadering bij Los Vascos omarmt en beschermt iedereen - van de schapen met korte poten die onkruid trekken zonder de kostbare druiven te vreten, tot de vakmensen die messen slijpen om de wijnstokken te verzorgen. De wijngaarden vormen het hart van het domein en deze wijn wordt gerijpt op wijndroesem, zonder eikenhout, om de frisheid van het fruit te behouden.

Oorsprong: Wijngaard gelegen in de Colchagua-vallei, op goed gedraineerde alluviale bodems. Mediterraan klimaat met oceaaninvloed zorgt voor trage, evenwichtige rijping.

Druiven: 100% cabernet-sauvignon

Vinificatie: Fermentatie in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur, korte maceratie om het fruit te behouden. Gedeeltelijke rijping op vat voor rondheid en complexiteit.

Degustatie: De neus explodeert met aroma's van rood fruit zoals pruimen en kersen, afgewisseld met tonen van rijpe aardbeien, nootmuskaat, cacao, tijm en zwarte peper. Het smaakpalet is vol, met rijpe tannines en een goede concentratie en persistentie.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij een gourmetburger, gegrilde ribs of pizza met chorizo. Ook heerlijk bij Tex-Mex gerechten of harde kazen.

- Empanadas
- Chili con carne
- Moussaka
- ...