

LOS VASCOS LE DIX RESERVA ESPECIAL 750 ML.



PROPIEDADES

tipo de vino: Tinto.

País: Chile.

Región: Colchagua.

Composición: 85% Cabernet Sauvignon, 8% Carménere, 7% Syrah.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Presentación: 750 ml.

Temperatura de servicio: 16 a 18°.

PRECIO \$ 1,054.90

COLOR

Intenso color rojo con destellos púrpura.

AROMA

Revela aromas a frutos rojos maduros bien definidos. Su prolongada guarda le aporta notas de roble bien integradas. Suaves aromas a tostados y especias por la variedad Carménere.

CUERPO

Ataque suave con taninos redondos y amables. Armónico y equilibrado. De agradable frescura. Final largo en el que predominan los aromas a violetas y eucalipto.

MARIDAJE

Un vino para disfrutarse con platillos bien condimentados. Ideal con carnes salseadas a base de pimienta, chuletas de cordero y quesos curados.

La primera gran cuvée de Le Dix nace como celebración de los 10 años de DBR (Lafite) en Chile cuando la calidad excepcional del Cabernet Sauvignon lleva a la selección de un vino también excepcion... Ver mas en vina.tulpstotal.com.mx