



CARRUADES DE LAFITE

2DO VINO DE CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 64% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 16-20 meses en barricas de roble Francés (10% de 1er uso).

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rubí, con reflejos ciruela.



En nariz aromas de grosella y notas de vainilla.



En boca de cuerpo medio, notas de suelo y de futas.



Ideal con carnes rojas, carne de caza, champiñones y quesos.



La Bodega

El Grand Vin de Château Lafite Rothschild no necesita presentación. Ya en 1815, Abraham Lawton lo había elevado a la cima de su clasificación: "Lo he calificado como aquel de mayor elegancia, delicadeza y fina esencia de los tres [premiers crus]" una calificación posteriormente confirmada en 1855. Para caracterizarlo más allá de las cosechas, presentamos las palabras de un aficionado inspirado: "...suceda lo que suceda, ¡todos los vinos de Château Lafite huelen a almendras y violetas!".



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com