



ESCUDO ROJO GRAN RESERVA VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 44% Cabernet Sauvignon, 39% Carmenère, 11% Syrah, 4% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 12 meses en barricas de roble.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí intenso, brillante.



Intensidad alta y frutal, con una mezcla de pequeñas frutas rojas y negras, con notas a frambuesas, cerezas, casis y arándanos, mezcladas con notas especiadas de romero, clavo de olor y con sutiles aromas de cacao y café, perfectamente integradas, que provienen de su crianza en barricas.



Es un vino generoso, presenta un muy buen volumen, paladar medio untuoso, rico y goloso. Los taninos son aterciopelados, sedosos y muy elegantes. En retrogusto se vuelven a sentir los aromas frutales como cerezas y arándanos, y tiene un muy largo final gracias a su buena acidez.



Marida perfectamente con Magret de pato lacado con pimienta de sichuan, arándanos rojos y cubitos de calabaza potimarrón o paletilla de cordero a la brasa con romero y zanahorias arco iris.



La Bodega

Situado en Buin-Maipo a 45 kilómetros al sur de Santiago, la Viña Baron Philippe de Rothschild Chile se alza orgullosa en medio de su propio viñedo de 60 hectáreas. Su arquitectura, sobria y elegante, que combina el acero y la madera, refleja el deseo de unir las últimas tecnologías con la gran tradición vinícola de Burdeos, al servicio de una calidad sin igual. En la Bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile se realizan los procesos de elaboración, de crianza y de embotellado de los vinos, bajo la supervisión de un enólogo francés y controlado por un laboratorio integrado.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com