LAKU

The secret blend

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

ESTILO

Desde 2007, durante o mês de setembro, donos e colaboradores de distintas áreas da vinícola se reúnem para participar de várias degustações às cegas. Experimentam amostras de quase 7.000 tonéis e entre elas as 10 melhores são selecionadas. Essa mistura dá origem ao ícone LAKU, um blend único e de qualidade.

Esta mistura pode ser qualquer combinação de cepas tintas provenientes de diferentes vales, não descartando inclusive a possibilidade de misturar diferentes vindimas.

A composição final é um segredo que está escrito na rolha e que é revelado somente no momento de abrir uma garrafa - The secret blend.

VINIFICAÇÃO

Depois de realizada, a mistura é transferida para barricas de carvalho francês de 3 anos de uso, para continuar seu envelhecimento por 6 meses, completando um total de 20 meses.

ENGARRAFAMENTO

Durante o mês de março, o vinho é engarrafado para, logo em seguida, ser oferecido para sua venda, 4 anos depois de sua colheita.

VISUAL

Cor bordô profunda.

AROMAS

Nariz complexo de groselha, amora, ameixa, chocolate amargo, cedro, bosque, alcaçuz e especiarias.

PALADAR

No paladar, o vinho é fresco com taninos voluptuosos. O final é prolongado sobre os sabores de cacau, ervas secas e frutas negras.

GASTRONOMIA

Cordeiro com molho de ervas, lombo de porco assado e queijos amarelos.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA

- Maior de 10 anos
- Conservado horizontal
- Temperaturas 8-20ºC.
- Umidade 65-75%
- Sem luz direta na garrafa

399
750 ml
EAN 13: 7802940012739
DUN 14: 57802940012734
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa com 1 unidade: 3 kg
Caixa: 12,5 x 12,5 x 35 cm
Garrafa: 9 x 9 x 32 cm
Pallet: 20 x 4 = 80 caixas