



LAKU

The secret blend



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

Carnes vermelhas e brancas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA

- Maior de 10 anos
- Conservado horizontal
- Temperaturas 8-20°C.
- 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