



## ▲ Cromas Cabernet Sauvignon

Los Vascos

### Vino tinto.

100% Cabernet Sauvignon.  
14% de alcohol.  
Paso parcial por barrica de roble francés (aprox. 10-12 meses), buscando integrar estructura sin dominar la fruta..  
5 a 8 años de guarda.  
Servir de 16 a 18°C



Color rojo profundo con matices violáceos, de gran intensidad.



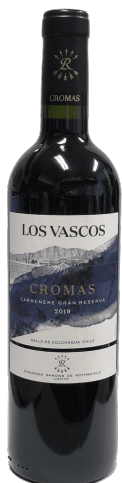
Aromas complejos de frutos negros (cassis, mora), notas de especias, tabaco y ligeros toques de vainilla y cacao provenientes de la barrica.



Estructurado y elegante, con taninos firmes pero pulidos, buena acidez y un final largo con notas frutales y especiadas.



1. Ribeye o cortes de carne asada al carbón
2. Cordero al romero
3. Mole poblano (excelente opción mexicana)
4. Quesos maduros como manchego o gouda añejo



## ▲ Cromas Carmenère

Los Vascos

### Vino rosado.

100% Carmenère.  
14% de alcohol.  
Crianza parcial en barrica de roble francés durante 10-12 meses, aportando complejidad y suavidad a los taninos.  
5 a 7 años de guarda.  
Servir de 16 a 18°C



Color rojo profundo con reflejos violáceos.



Aromas intensos de frutos negros maduros (mora, ciruela), acompañados de notas especiadas características como pimienta negra, pimiento asado y sutiles toques de cacao y vainilla.



Suave y envolvente, con taninos redondos, buena estructura y un perfil especiado persistente; equilibrado con un final largo y sedoso.



1. Arrachera o carne asada con especias
2. Tacos al pastor (gran armonía con las notas especiadas)
3. Pastas con salsas intensas o ragú
4. Quesos semimaduros como gouda o edam



## ▲ Rosé

Los Vascos

### Vino rosado.

Principalmente Cabernet Sauvignon.  
12.5% de alcohol.  
Fermentación en acero inoxidable para incrementar frescura y aromas primarios.  
1 a 2 años de guarda (consumo joven recomendado).  
Servir de 8 a 10°C



Color rosa pálido tipo salmón, brillante y limpio.



Aromas frescos de frutos rojos como fresa y frambuesa, con notas cítricas y ligeros toques florales.



Ligero, refrescante y bien equilibrado, con acidez viva y un final suave y frutal.



1. Tacos de camarón estilo baja con aderezo ligero
2. Ensaladas frescas con frutos rojos o queso de cabra
3. Sushi y comida asiática ligera
4. Carpaccio de salmón o atún"

**Nota:** Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



[contacto@goodharvest.com.mx](mailto:contacto@goodharvest.com.mx)

## Valle de Colchagua Chile

El Valle de Colchagua es una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas de Chile, ubicada en la zona central del país y reconocida por la calidad y consistencia de sus vinos tintos. Su clima mediterráneo, con días cálidos y noches frescas influenciadas por la cercanía del Océano Pacífico, permite una maduración óptima de la uva, favoreciendo vinos concentrados, equilibrados y con gran expresión aromática.

La región destaca especialmente por variedades como Cabernet Sauvignon, Carmenère y Syrah, que encuentran aquí condiciones ideales para desarrollar estructura, suavidad y notas frutales maduras. En las últimas décadas, Colchagua se ha consolidado como un referente internacional del vino chileno premium, combinando tradición, innovación y una fuerte identidad de terroir.



## Bodega Los Vascos

La bodega Los Vascos, ubicada en el reconocido Valle de Colchagua, es uno de los proyectos vitivinícolas más emblemáticos de Chile y un referente de calidad con proyección internacional. Forma parte del grupo Domaines Barons de Rothschild Lafite, lo que le aporta una sólida herencia bordelesa y estándares de excelencia enológicos. Su desarrollo comenzó en 1988, cuando la familia Rothschild apostó por el potencial del terroir chileno, convirtiéndose en uno de los primeros grandes proyectos extranjeros en la región.

El viñedo se extiende sobre más de 580 hectáreas, beneficiándose de un clima mediterráneo con influencia del Océano Pacífico, lo que favorece una maduración lenta y equilibrada de la uva. Esta condición, junto con la diversidad de suelos, permite obtener vinos con gran expresión aromática, buena estructura y notable elegancia. La bodega es especialmente reconocida por su Cabernet Sauvignon, aunque también elabora etiquetas destacadas con Carmenère, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

El estilo de Los Vascos logra un equilibrio atractivo entre la elegancia clásica francesa y el carácter frutal del Nuevo Mundo, con un enfoque en la consistencia y la relación calidad-precio. Su filosofía de producción incluye prácticas sustentables y un uso moderado de la barrica, buscando siempre respetar la identidad del viñedo. Hoy en día, es una de las etiquetas chilenas con mayor presencia global y un actor clave en la consolidación de Chile como productor de vinos premium a nivel internacional.

