



Casa Donoso 1810

Cabernet Sauvignon / Carménère 2006

Esta combinação nasceu em 1998 com o intuito de unir o melhor das duas variedades. Criamos este vinho resgatando a força da Cabernet Sauvignon e a elegância da fruta do Carménère, para homenagear a Independência Chilena que foi assinada em Talca.

Variedade: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Carménère. Solo Areno-argiloso.

Vinhedos: 100% La Oriental.

Colheita: Feita à mão separadamente entre 20 de abril e 4 de maio de 2005 no vinhedo La Oriental, localizado no coração do Vale do Maule, Chile.

Engarrafamento: Meados de Junho de 2006.

Envelhecimento: 90% envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho americano de tostado médio alto e barricas de carvalho francês.

Harmonização com a comida: Quando jovem, acompanha carnes suculentas como carne de cervo, javali, molhos e pratos condimentados.

Como servir: Até 2012, decantar o vinho, deixar que respire por uma hora e servir a 17° C em uma taça larga. Após 2012, decantar e servir a 18° C em uma taça mais fina.

Capacidade de guarda: Até 2017, se o vinho for conservado entre 15° C e 18° C.

Álcool: 13,5% Volume

pH: 3,56

Acidez Total: 5,2 g/l ácido tartárico

Produção: 33.000 garrafas

Caixa para Exportação: 6 x 750ml

Premiações:

- 2003: Medalha de Prata, Vinalies International Wines, colheita 1999.
- 2002: Medalha de Prata, Concours Mondial Bruxelles, colheita 1999.
- 2002: Medalha de Prata, Selections Mondiales, Montreal, colheita 1999.
- 2002: Medalha de Prata, Fingers Lakes Int. Wines, colheita 1999.
- 2001: Medalha de Prata, Vinalies International Wines, colheita 1998.
- 2001: Medalha de Ouro, Intervin, Canada, colheita 1998.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO JUNHO 2006: Mostra um vermelho escuro com toques de violeta. Seu aroma é de chocolate, cassis, amoras e café. Na boca podemos encontrar taninos maduros e um final bem equilibrado.

Empório del Mundo – <http://www.emporiodelmundo.com>
Fone: (11) 5096.1563 – info@emporiodelmundo.com

