



Casa Donoso 1810

Carménère / Cabernet Sauvignon 2006

Expressa as maravilhas de um vinho envelhecido em barricas de excelente qualidade. Em algumas ocasiões pode ser misturado com outras variedades para se obter um vinho superior.



Variedades: VINHO TINTO FINO SECO 65% Carménère, 10% Malbec e 25% Cabernet Sauvignon. A irrigação dos vinhedos acontece duas vezes no ano com o degelo da cordilheira dos Andes no Vale do Maule, Chile. Solo areno-argiloso.

Vinhedos: 70% La Oriental e 30% Las Casas de Vaquería.

Colheita: Feita separadamente a mão, entre 5 e 10 de maio de 2006.

Envelhecimento: 100% envelhecido por 10 meses em barricas de carvalho americano de tostado médio.

Harmonização com comida: Nosso Carménère é ideal para acompanhar carnes vermelhas e brancas, pratos agrídoces, costeleta de porco, patê de pato e ganso com um toque de pimenta.

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

Capacidade de guarda: até o ano de 2017, caso o vinho seja guardado a uma temperatura entre 15° C e 18° C.

Álcool: 13,6% Volume

pH: 3,6

Acidez total: 5,0 g/lit ácido tartárico

Açúcar Res.: 4,43

Produção: 33.000 garrafas

Caixa para exportação: 6 x 750 ml

Premiações:

2007: Medalha de Prata, Concours Mondial Bruxelles, vintage 2005.

2006: Medalha de Prata, Carménère al Mundo, Chile, cosecha 2006

2006: Medalha de Ouro, Catado ´or Hyatt Chile, cosecha 2003

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO JUNHO DE 2006: Possui uma cor vermelho granada e seu aroma evoca frutas frescas, menta, café, grãos tostados, e notas de pimenta. Taninos aveludados e um final sólido, longo.

