



Casa Donoso Bicentenario de Chile Cabernet Sauvignon Vintage 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 85% Cabernet, 10% Malbec e 5% Cabernet Franc. 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 25 de abril e 5 de maio de 2006.

Envelhecimento: 20% envelhecido por 10 meses em barricas de carvalho americano de tostado médio.

Harmonização com comida: Nosso Carbenet é ideal para acompanhar carnes vermelhas e massas condimentadas. Queijos envelhecidos formam grande parceria com esse vinho.

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.

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

Álcool: 13,0 % Volume

pH: 3,69

Acidez total: 5,0 g/lit ácido tartárico

Produção: 295.000 garrafas

Premiações:

2007: Medalha de Prata, Concours Mondial Bruxelles, vintage 2004.

2008: Medalha de Prata, Catador Grand Hyatt 2008.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO EM 2008: Possui uma cor vermelho violeta e seu aroma evoca frutas como ameixas frescas e framboesas. O barril tostado possui uma presença muito agradável na boca

