



# *Casa Donoso Bicentenario*

## *Carménère*

### *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% Carménère, 10% Malbec e 5% 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 27 de abril e 4 de maio de 2004.

**Envelhecimento:** 50% 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:** 13,5% Volume

**pH:** 3,69

**Acidez total:** 4,5 g/lit ácido tartárico

**Açúcar Res.:** 4,43

**Produção:** 24.000 garrafas

**Caixa para exportação:** 12 x 750 ml

**Premiações:**

2006: Medalha de Prata, Carménère al Mundo, Chile, cosecha 2004

2006: Medalha de Ouro, Catador 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.

