



Casa Donoso Bicentenario Malbec Vintage 2006

Notas de degustação de Julho 2008: Este vinho possui uma cor contendo vermelho marcante e notas violáceas marcantes. Elegante no nariz, com amoras e toffee, um pouco de tostado que se formou como resultado do envelhecimento em barril. Esse Malbec possui excelente estrutura na boca, com taninos leves e redondos. Um final muito longo.



- **Variedades:** 90% Malbec e 10% Carménère. As parreiras são plantadas em solo areno-argiloso da fazenda de San Javier. Irrigação ocorre duas vezes ao ano através do degelo da neve dos Andes.
- **Colheita e informação do Enólogo:** Uvas colhidas à mão entre 30 de Março e 5 de Abril de 2006. 70% foi envelhecido em barril de carvalho Americano de tostado médio por 10 meses.
- **Harmonização:** Recomenda-se que esse vinho seja servido com carnes vermelhas, ragus e sobremesas doces.
- **Alcool:** 13.5%
- **Açúcar:** 2.6g/l
- **PH:** 3.40
- **Acidez Total:** 6.12 g/l
- **Produção:** 12.000 garrafas
- **Formato:** 750ml
- **Comentários do enólogo :** Nosso Malbec mostra um equilíbrio excepcional entre Madeira e fruta, obtendo uma extração enorme de aromas e gostos da uva, resultando num vinho elegante, premium. .
- **Awards:**
2007: Silver Medal, 4th Annual Tasting Wines of Chile, vintage 2003.

