



## Casa Donoso D Vintage 2005

Uma combinação Super Premium que inclui a variedade típica do Chile, a Carmènère, que expressa a suprema elegância do novo mundo.



**Variedade:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Carmènère, 15% Malbec e 5% Cabernet Franc. Solo arenoso-argiloso.

**Vinhedos:** 100% La Oriental.

**Colheita:** Feita à mão separadamente entre 14 de abril e 14 de maio de 2004. La Oriental, localizado no coração do Vale do Maule, Chile.

**Engarrafamento:** Este vinho foi engarrafado em meados de Junho de 2006.

**Envelhecimento:** 100% envelhecido em barricas de carvalho francês de tostado médio por 14 meses.

**Harmonização com comida:** Devido a sua finesse, é ideal para acompanhar uma ampla variedade de carnes vermelhas, como cordeiro e javali e também 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 a uma temperatura entre 15° C e 18° C.

**Álcool:** 13,5% Volume

**pH:** 3,7

**Acidez total:** 5,3 g/l de ácido tartárico

**Produção:** 12.000 garrafas

**Caixa para exportação:** 6 x 750 ml

**Premiações:**

2004: Medalha de Ouro, First Annual Wines of Chile Awards, colheita 2001.

2001: Medalha de Ouro, Vinalies Internationales, Paris, colheita 1998.

2001: Medalha de Ouro, Vinitaly, Italia, colheita 1998.

**NOTA DE DEGUSTAÇÃO JUNHO 2006:** Mostra um vermelho rubi charmoso e intenso e possui um equilíbrio perfeito entre frutas e barrica francesa. Na boca tem um corpo forte, cremoso e com um retro-gosto de cereja.

