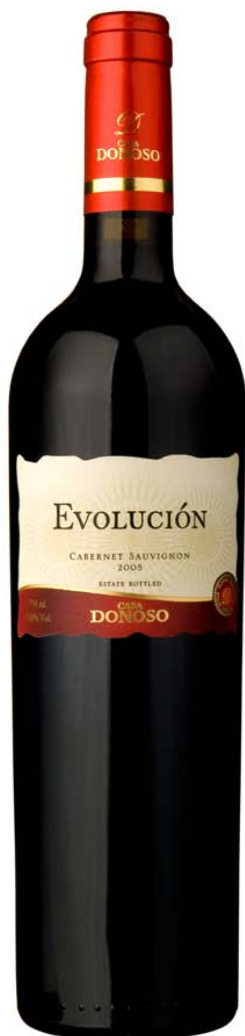


Casa Donoso Evolución Cabernet Sauvignon Vintage 2007

A Casa Donoso apresenta seu produto "Evolución" um conceito em vinhos perfumados e sabores agradáveis, cuja virtude é ir do complexo e heterogeneidade ao simples e puro.



Variedades: VINHO TINTO FINO SECO 85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère e 5% Cabernet Franc. Todas elas provenientes de nossos próprios vinhedos com solo areno-argiloso. A irrigação ocorre duas vezes ao ano com o degelo da cordilheira dos Andes.

Vinhedos: 100% Vale do Maule, Chile.

Colheita: Feita a mão separadamente entre 30 de março e 24 de abril.

Harmonização com comida: Este vinho é ideal para acompanhar um assado delicioso ou carnes em geral.

Como servir: Servir a 17°C em uma taça larga ou então permitir que o vinho respire por uma hora em um decantador.

Capacidade de guarda: Melhor se consumido até 2013

Álcool: 13.0 % Volume

pH: 3.64

Acidez Total: 4,81 g/lit

Açúcar Res.: 2,44

Produção: 335.000 garrafas

Caixa de Exportação: 12 x 750cc

Notas de Degustação: Este Cabernet Sauvignon possui uma cor vermelho rubi com tons acentuados de violeta, intenso, brilhante, transparente e profundo. Tem aromas de azeitonas pretas, pimentão vermelho e tons de cravo. Na boca sua acidez é elegante, com taninos firmes, equilibrados, corpo e final na boca médios.

