



## *Casa Donoso Evolución Carménère Colheita 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 93% Carménère, 5% Malbec, e 2% Cabernet Sauvignon. 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 18 e 24 de abril, 2006.

**Harmonização com Comida:** Este vinho deveria ser o acompanhamento para pratos condimentados ou com chocolate amargo.

**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:** 3.7

**Acidez Total:** 4,31 g/l

**Açúcar Res.:** 4,43

**Produção:** 60.000 garrafas

**Caixa para Exportação:** 12 x 750cc

**Premiações:**

2006: Medalha de Ouro, Maule Carménère Awards 2006, Chile

**Notas de Degustação:** Este é um Carménère de cor vermelho rubi Possui um bouquet que evoca geléia de amora, menta e um toque suave de pimenta.

