



Casa Donoso Evolución Merlot Vintage 2008

Notas de degustação 2008: Esse Merlot possui cor vermelho rubi. Os aromas evocam notas delicadas de cereja, geleia de amora e ameixas secas. Na boca possui taninos leves, agradáveis. Final persistente e agradável.



- **Variedades:** 85% Merlot, 15% Carmenere. Todas as variedades são cultivadas em solo areno-argiloso. Irrigação ocorre duas vezes ao ano com o degelo da neve dos Andes.
- **Parreiral:** 100% Maule Valley, Chile.
- **Colheita:** Uvas colhidas à mão, entre 3 e 5 de Abril de 2008.
- **Harmonização:** Esse vinho combina perfeitamente com carne branca, massas e queijos moles.
- **Serviço:** Servir a 17°C (62, 6°F) numa taça larga ou deixar o vinho respirar por uma hora num decanter.
- **Capacidade de guarda:** Melhor se consumido até 2014
- **Alcool:** 13 %
- **pH:** 3.3
- **Acidez Total:** 5,3 g/lt
- **Produção:** 47,000 garrafas

