

CASADONOSO®



Live a Quality Experience



LIMITED RELEASE

SUCESOR ROMANO *Rosé*



2017

95% CESAR NOIR & 5% CHARDONNAY

ORIGEN : *Valle del Maule, Centro*

SUELO : *Franco arcilloso, de origen fluvial*

FORMATO DE EXPORTACIÓN : *750 ml*

ALCOHOL : *13.0%*

NOTAS DE CATA

De color rosado claro, con destellos brillantes. Sus aromas recuerdan fruta roja, tal como guinda, frambuesa, asimismo se percibe una grata mineralidad. En boca es vivaz, de estructura media, fresco, con un delicado tostado producto de su guarda y de intenso final.

VINIFICACIÓN

COSECHA : *Uvas cosechadas manualmente.*

ENVEJECIMIENTO : *4 meses en barricas de roble francés.*

CÓMO SERVIR

MARIDAJE : *Presenta una excelente armonía con carpaccios, sushi, pastas, carnes magras, como también pescados y mariscos en general.*

SERVICIO : *Servir entre 12°C y 14°C (53.6°F a 57.2°F)*



CASADONOSO®



Live a Quality Experience



LIMITED RELEASE
SUCESOR
BLUE



2013

60% CARIGNAN

25% CABERNET SAUVIGNON &

15% CABERNET FRANC

ORIGEN : *Valle del Maule, Costa.*

SUELO : *Franco arcilloso de origen granítico (Fundo Las Casas). Perfil arenoso.*

FORMATO DE EXPORTACIÓN : 750 ml

ALCOHOL : 13.0%

NOTAS DE CATA

De un intenso y brillante color rojo con bordes violetas. Dentro de sus aromas encontramos fruta fresca, finas especias, suaves mentoles y refinadas notas florales. Sutil tostado producto de su guarda en barricas. En boca presenta amigables taninos, de buena jugosidad y grato final.

VINIFICACIÓN

COSECHA : *Uvas cosechadas manualmente.*

ENVEJECIMIENTO : *100% por un período de 24 meses en barricas de roble francés.*

CÓMO SERVIR

MARIDAJE : *Se recomienda con carnes rojas, pastas, estofados, como también quesos maduros.*

SERVICIO : *Decantar el vino y dejar respirar por 45 min. Servir a 16°C (60.8°F).*



CASADONOSO®



Live a Quality Experience



LIMITED RELEASE
SUCESOR
RED



2015

80% CARMENERE & 20% MALBEC.

ORIGEN : *Valle del Maule. Costa.*

SUELO : *Franco arcilloso de origen granítico (Fundo Las Casas). Perfil arenoso.*

FORMATO DE EXPORTACIÓN : *750 ml*

ALCOHOL : *13.5%*

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo intenso y brillante. Se muestra con interesantes notas a fruta roja y levemente perfil maduro de fondo. Asimismo notas a pimienta negra y florales en balance. Su guarda resalta un suave tostado, sin opacar la fruta. Presenta buena intensidad y estructura media, resaltan notas a roble francés producto de su guarda.

VINIFICACIÓN

COSECHA : *Uvas cosechadas manualmente.*

ENVEJECIMIENTO : *100% por un período de 24 meses en barricas de roble francés.*

CÓMO SERVIR

MARIDAJE : *Se recomienda servir este vino con todo tipo de carnes rojas, también carnes de caza como ciervo y jabalí presentan una gran armonía.*

SERVICIO : *Decantar el vino y dejar respirar por 45 min. Servir a 16°C (60.8°F)*



CASADONOSO®



Live a Quality Experience



LIMITED RELEASE

SUCESOR ROMANO



2017

90% CÉSAR NOIR & 10% CARMENERE

ORIGEN : *Valle del Maule. Centro.*

SUELO : *Franco arcilloso de origen fluvial.*

FORMATO DE EXPORTACIÓN : *750 ml*

ALCOHOL : *13.0%*

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y reflejos brillantes. Se muestra fresco, con interesantes notas a zarzamora silvestre y finas especias. Su guarda se realizó un 40% en ánfora de greda para lograr una máxima expresión aromática, el otro 60% en barricas francesas generando un grato tostado. De taninos presentes por la variedad pero a su vez elegantes, rica jugosidad, buena estructura y final persistente.

VINIFICACIÓN

COSECHA : *Uvas cosechadas manualmente.*

ENVEJECIMIENTO : *100% por un período de 8 meses en barricas de roble francés.*

CÓMO SERVIR

MARIDAJE : *Se recomienda servir con carnes rojas magras, carnes blancas y pastas. Quesos maduros presentan un grato acompañamiento.*

SERVICIO : *Decantar el vino y dejar respirar por 30 min. Servir a 14°C (57.2°F)*

