

CASADONOSO®



Live a Quality
Experience



LIMITED RELEASE

SUCESOR ROMANO *Rosé*



2017

95% CESAR NOIR & 5% CHARDONNAY

ORIGEM : *Valle del Maule, Centro*

CHÃO : *Franco arcilloso, de origen fluvial*

FORMATO DA EXPORTAÇÃO : *750 ml*

ALCOOL : *13.0%*

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor rosa claro, com flashes brilhantes. Seus aromas lembram frutas vermelhas, como cereja, framboesa, uma agradável mineralidade. O paladar é vivo, de estrutura média, fresco, produto de sua guarda possui um delicado tostado e acabamento intenso.

VINIFICAÇÃO

COLHEITA : *Manual*

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

COMO SERVIR

HARMONIZAÇÃO : *Apresenta uma excelente harmonia com carpaccios, sushi, massas, carnes magras, bem como peixes e mariscos em geral.*

SERVIÇO : *Serve entre 12°C e 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

ORIGEM : *Valle del Maule, Costa.*

CHÃO : *Barro argiloso de origem granítica (Fundo Las Casas). Perfil de Sandy.*

FORMATO DA EXPORTAÇÃO : 750 ml

ALCOOL : 13.0%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha intensa e brilhante com bordas violetas. Dentro dos seus aromas encontramos fruta fresca, especiarias finas, um suave mentol e notas florais refinadas. Sutil tostado produto do seu envelhecimento em barris. Na boca apresenta taninos amigáveis, boa suculência e um final agradável.

VINIFICAÇÃO

COLHEITA : *Manual*

ENVELHECIMENTO : *100% por um período de 24 meses em barricas de carvalho francês.*

COMO SERVIR

HARMONIZAÇÃO : *Recomenda-se com carnes vermelhas, massas e queijos maduros.*

SERVIÇO : *Decantar ou beber e beber ou respirar por 45 min. Sirva a 16°C (60,8°F).*



CASADONOSO®



Live a Quality Experience



LIMITED RELEASE
SUCESOR
RED



2015

80% CARMENERE & 20% MALBEC.

ORIGEM : *Valle del Maule. Costa.*

CHÃO : *Barro argiloso de origem granítica (Fundo Las Casas). Perfil de Sandy.*

FORMATO DA EXPORTAÇÃO : 750 ml

ALCOOL : 13.5%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa e brilhante cor vermelho violeta. Possui interessantes notas de fruta vermelha e ligeiramente maduro. Notas assimétricas de pimenta preta com seu equilíbrio floral. Sua guarda destaca um torrado suave, sem ofuscar a fruta. Apresenta boa intensidade e estrutura média, destacando as notas de carvalho francês devido a sua guarda.

VINIFICAÇÃO

COLHEITA : *Manual.*

ENVELHECIMENTO : *100% por um período de 24 meses em barricas de carvalho francês.*

COMO SERVIR

MARIDAJE : *Recomenda-se servir este vinho com todos os tipos de carnes vermelhas, também carnes de caça, como javalis.*

SERVICIO : *Decantar o vinho e deixe-o 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 : *Vale do Maule. Centre*

CHÃO : *Barro argiloso de origem fluvial.*

FORMATO DA EXPORTAÇÃO : *750 ml*

ALCOHOL : *13.0%*

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha intensa e reflexos brilhantes. É fresco, com notas interessantes de amora silvestre e especiarias finas. Seu armazenamento foi feito 40% em ânfora de argila para atingir máxima expressão aromática, e o 60% restante foi guardado em barris de carvalho francês por 8 meses gerando um agradável torrado. De taninos presentes pela variedade mas ao mesmo tempo elegante, um paladar suculento, boa estrutura e final persistente.

VINIFICAÇÃO

COLHEITA : *Manual.*

ENVELHECIMENTO : *100% por um período de 8 meses em barricas de carvalho francês.*

COMO SERVIR

MARIDAJE : *Recomenda-se servir com carnes vermelhas magras, carnes brancas e massas. Queijos maduros apresentam um acompanhamento agradável.*

SERVICIO : *Decantar o vinho e deixe-o respirar por 30 min.
Servir a 14°C (57,2°F)*

