

# ESTATE SELECTION

*Découvreurs de Vins*

[www.estate-selection.com](http://www.estate-selection.com)

**CASA DONOSO**

**D**  
2011 (750ml)

**CHILI** - Origine : MAULE VALLEY

**Cépages :**

Cabernet Sauvignon 40%, Carmenere 30%, Malbec 20%, Cabernet Franc 10%  
millesimes disponibles : 2011

Les origines de Viña Casa Donoso remontent à 1989, quand un groupe d'hommes découvre ce domaine au coeur historique de la vallée de Maule, dans la septième région du Chili.

Casa Donoso présente un vin icône "D" et des vins de haute qualité tels que 1810, Clos Centenaire ainsi que des vins Gran Reserva et Reserva : Bicentenaire et Evolucion.

Casa Donoso veut devenir le vignoble phare de Maule Valley, produisant des vins de très haute qualité, reconnus et soulignant à la fois les attributs et le potentiel du terroir de cette vallée exceptionnelle.

Alliant tradition, technologie et protection de l'environnement, ce vignoble produit les plus beaux vins pour répondre aux exigences de ses clients.

«D» est le vin "icône" du Domaine Casa Donoso

Issu de vignes de plus de 70 ans et de techniques de vinification raffinés font de cet assemblage de haute qualité, une valeur de connaisseurs.

Couleur rouge intense et brillante aux reflets violacés délicates, ses arômes rappellent les fruits et les mûres noires, notes épicées délicates de poivre et de l'anis, de chêne grillé et de vanille, produit de son élevage en barriques de chêne français.

En bouche, il en résulte un vin très bien équilibré et agréable, avec des tanins soyeux, une bonne acidité et une finale longue et élégante.

**Uniquement 3900 bouteilles produites**

Une sélection spéciale de bouchons issus de liège chiliens

Une étiquette magnifique manuscrite

Des bouteilles numérotées

+33 (0)6 61 80 13 26

[infos@estate-selection.com](mailto:infos@estate-selection.com)

19, rue de Saint-Martin

Ouencé

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France



### Dans les vignes

Les vignes de plus de 70 ans, conduites en trellis, sont ancrées dans des sols limoneux et argileux, irrigués naturellement par des glaces fondues de la Cordillère des Andes.

### Dans Les chais

Vendanges manuelles et triées  
Rendements 6 tonnes par ha.

Macération : 7 jours entre 8 et 10°

Fermentation en cuves inox (30 jours à 27°)

4 Pump over par jour pour obtenir une structure et une concentration, une oxygénation, des tanins très fins.

Vieillessement séparé de 24 mois en barriques françaises de 225l de première, deuxième et troisième utilisation, spécifiquement pour le carmenere.

### Accord mets et vins

Profiter des notes mures et doucement épicés, de ses tanins fins pour accorder D avec des viandes rouges nobles braisées ou en sauce. Des gibiers fins (Roti de biche) ou un agneau aux herbes le mettront en valeur.

### Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 18° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

### Potentiel de garde

15 ans et plus

Alcool : 14°

Acidité : 3,47 g/l (exprimé en acide tartrique)

PH : 3,55

SR : 2,59 g/L

