

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Donoso Bourbon Barrel Family Reserve 2022
Vinícola	Casa Donoso
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Carménère
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho americano e 2 meses em barris de bourbon
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	90 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Donoso é uma excelente vinícola chilena, fundada em 1960 por Lucia Donoso, combinando tradição e inovação no Valle del Maule. Desde 2011, está sob o comando de um grupo de investidores liderado pelo empresário Jorge Selume, que impulsionou o crescimento, sem abrir mão da qualidade.

Com sede em Talca, a Casa Donoso cultiva seus próprios vinhedos em quatro locais diferentes, localizados entre a costa e os contrafortes da Cordilheira dos Andes — aproveitando ao máximo a diversidade de microclimas da região. Algumas de suas vinhas já beiram os 80 anos.

O Bourbon Barrel Family Reserve é uma grande novidade do seu portfólio. É um corte robusto de 85% Cabernet Sauvignon com 15% Carmenere. Parte do vinho é maturada 6 meses em barricas de carvalho americano e depois mais 2 meses em barris previamente usados para bourbon — escolha ousada, que o torna instigante na taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e amora, acompanhadas por um leque refinado de especiarias — zimbro, canela e nibs de cacau — além de sutis toques de ervas frescas, que trazem vivacidade ao conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra corpo generoso e textura sedosa; Os taninos são macios, bem integrados à acidez suculenta e ao perfil com grande profusão de frutas negras; as notas especiadas reaparecem com elegância, conduzindo a um final longo, equilibrado e muito prazeroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA