



VINO ICONO

“D” é o resultado do melhor do nosso domaine: vinhedos de longevidade média de 60 anos, trabalhados com refinadas técnicas enológicas, permitem produzir um assemblage de alta gama, merecedor de ser degustado por grandes conhecedores.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO / De uma intensa e definida cor vermelho violáceo. Seus aromas lembram groselha negra, amora, delicadas notas especiadas a pimenta e anis. Apresenta um sutil tostado e insinuações a baunilha, produto de sua guarda em carvalho francês. Na boca resulta harmónico, com taninos sedosos e acidez balanceada. Seu final é elegante e persistente.

ORIGEM — FUNDO LA ORIENTAL · VALE DO MAULE · CHILE



— Variedades

40% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 20% Malbec e 10% Cabernet Franc. Variedades de solo franco argiloso, irrigadas duas a três vezes ao ano com águas de degelo da Cordilheira dos Andes.



— Harmonização

Servir com pratos condimentados, queijos maturados, carnes como avestruz, carne bovina, cordeiro e porco.



— Serviço

Decantar e deixar o vinho oxigenar uma hora, servir a 18°C (64,4°F).

ENVELHECIMENTO / Em barricas de carvalho francês meio tostado, por 24 meses
COLHEITA / Manual.

FORMATO DE EXPORTAÇÃO / 750 cc — ALCOOL / 14% v/v

91 pts.



91
Puntos
Robert Parker
2012



Concours
Mondial de Bruxelles,
Gold Medal
2012



Concours
Mondial de Bruxelles,
Gold Medal Chile
2012



91 Points
(Top 10)
Guía
Descorchados
2012



Beverage Testing
Institute
Silver
2013

