

http://www.zonasulatende.com.br/Produto/Vinho_Tinto_Chileno_Dona_Dominga_Old_Vines_Cabernet_Sauvignon_e_Carmenere_Garrafa_750_mL_2010_-55446



Doña Dominga Cabernet Sauvignon & Carménère 2010

- **Capacidade:** 750mL
- **Corpo:** Encorpado
- **Corte:** Cabernet Sauvignon & Carménère
- **Especificidades Alimentares:** Sem Glúten
- **Harmonização:** Costeleta de cordeiro grelhada com geleia de menta e risoto de vegetais
- **Indicação de Procedência:** D.O.
- **Marca:** Doña Dominga
- **Ocasião de Consumo:** Prato Principal
- **País de Origem:** Chile
- **Região:** Valle de Colchagua
- **Safra:** 2010
- **Temperatura de Serviço Sugerida:** 16 a 18°C
- **Teor Alcoólico:** 13,5% vol.
- **Vinícola:** Viña Casa Silva

Detalhes:

Em se tratando de vinhos chilenos Doña Dominga é a primeira opção de compra do consumidor. Não sem motivos: produzida pela Viña Casa Silva, em Angostura, no Chile, sob a supervisão do competente enólogo Mario Geisse. Os 22 rótulos que compõem a linha são campeões de preço x qualidade

A região de Angostura está cercada pela cadeia de montanhas formada pelas duas cordilheiras (Costa e Andes), é lá onde estão plantados, desde 1912, os parreirais que dão origem a linha Old Vines - vinhas velhas.

Com passar dos anos as vinhas passam a ter menor rendimento por colheita levando o fruto a uma ter maior concentração.

Elaborado com as concentradas castas de vinhas velhas cabernet sauvignon e carménère, resulta em um vinho bastante harmonioso. Rico, elegante e com muita complexidade. Um imperdível prazer quando harmonizado com é costeleta de cordeiro grelhada com geleia de menta e risoto de vegetais

Temperatura ideal de consumo: entre 16°C e 18°C

Deve ser vertido para o decanter por 20 minutos antes de ser servido.

R\$ 17,98

*Salmão ao forno com batatas salsa.
Jantar em 22/04/2012 na casa do Bru & Cia.*