

<https://www.espacodovinho.com.br/detalhe.asp?pid=843>



### ***Don Elias Clássico Carmenère 2007***

Don Elias Carmenère Clássico é um vinho especial, produzido a partir da seleção de uma das melhores uvas colhidas a mão do prestigioso Valle del Maule, de bela cor rubi e bouquet aveludado, resultado de 6 meses de guarda em barricas de carvalho francês. É ideal para acompanhar bacalhau assado, peixes assados no forno, peixes gordos grelhados, borrego assado ou estufado, porco assado, frito ou grelhado, aves de capoeira, caça de pelo, enchidos diversos, queijos curados de pasta dura e queijos azuis.

<http://www.parana-online.com.br/colunistas/116/35215/?postagem=UM+PORTO+QUE+E+DEZ>

+ Sabe por onde anda Figueroa, aquele competente zagueiro chileno que brilhou no Internacional de Porto Alegre? Pois fazendo vinhos no seu país. E virá dia 28 próximo a Florianópolis para o 2º Encontro Internacional de Vinhos, Gastronomia e Arte. Don Elias Figueroa falará sobre “Vinho, Gastronomia e Paz”, e sobre sua vinícola, a **Casas del Bosque**. O evento, no Costão do Santinho, prossegue no dia 29, com degustações e palestras a cargo de Arthur Azevedo (ABS São Paulo), Adolar Hermann (Decanter) e Phillip Mevel (Chandon). Também no programa almoços e jantares temáticos e oficinas de culinária. Informações pelo (51) 8163-9778.

PROVA DA SAFRA 2008

*Lingüiça assada com batatas à doré e arroz, no almoço. Pizza no jantar.  
Carnaval em Coroados, 17 de fevereiro de 2010.*