

# [DES]colado



Pais de  
origem:  
**CHILE**



SCAN ME

**[Emparelhamento]**

Perfeito para harmonizar com massas e  
queijos curados.



## [Ficha] Técnica Tinto Suave 2025

D.O.: Valle del Maule, Chile

Cabernet Sauvignon - Merlot

# DON

CAVES  
WINE  
IMPORTS



### Vinificação:

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em cestos de 10 kg, selecionando os melhores cachos para utilizar uvas da mais alta qualidade.

Em seguida, foram transportadas para a vinícola em silos de 400 kg.

Na vinícola, as uvas passaram por maceração a frio por 5 dias e, em seguida, fermentaram em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura entre 27°C e 29°C por 10 dias.

As uvas para este vinho vêm de nosso vinhedo Batuco, nas montanhas costeiras de Maule, onde a brisa do mar mantém as temperaturas moderadas durante todo o período de cultivo, conferindo ao vinho suas notas de mirtilo, e de nosso vinhedo Las Tizas, onde temperaturas mais quentes proporcionam um sabor suave. As uvas são envelhecidas por 12 meses em barricas de carvalho e engarrafadas com filtração mínima.

### [Notas] do Enólogo

Este blend tinto é suave e encorpado, com aromas de violetas e cassis, leve defumado e notas de frutas vermelhas silvestres. A cor é profunda e intensa.

## VINHO FINO TINTO SUAVE

Alcohol: 11,5%  
pH: 3,75  
AT: 5,6 g/L  
AZ: 45 g/L



**Potencial de envelhecimento:**  
Pronto para ser apreciado e continuará  
a evoluir na garrafa por até 5 anos.



**Clima:**  
Mediterrâneo quente e seco.



**Solos:**  
argilosos profundos  
de fertilidade média a baixa.



**Topografia:**  
Colinas suaves.

18°  
16°  


Temperatura  
sugerida

EAN: [7804683642020]  
DUN: [ 27804683642024]