



DOMAINE ORIENTAL

D.O. VALLE DEL MAULE
VINO PREMIUM
CHILE

DONOSO *Group*
CHILE

DOMAINE



ORIENTAL

Desde mediados del 1800 llegaron, por primera vez al Valle del Maule, nobles parras francesas. Las uvas expandieron su dominio, Hoy este valle atrae a los amantes del vino por su rica historia, tradiciones, belleza y terroir distintivo que produce vinos llenos de carácter.



DOMAINE



ORIENTAL

Domaine es una viña y propiedad histórica ubicada en el Valle del Maule. Se enfoca en la producción de vinos premium con una imagen de tradición, carácter y reflejo de un terroir que potencia la producción de vinos de alta gama.

D.O. VALLE DEL MAULE

VINO PREMIUM

CHILE



DOMAINE
ORIENTAL

D.O. VALLE DEL MAULE

LA CUNA DEL CARMENERE
EN EL NUEVO MUNDO

Cantidad de hectáreas: **123 has**

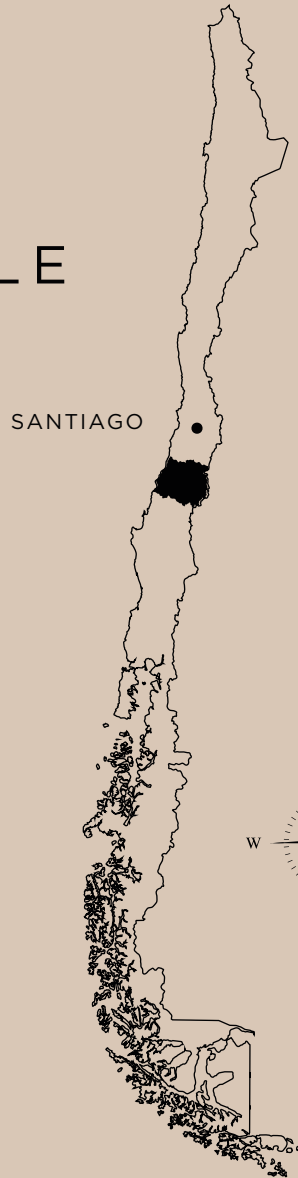
Coordenadas de ubicación: **39°27'55.24"S**

71°36'53.55"O

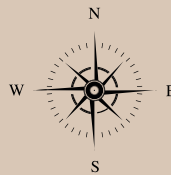
Perfil de suelo: **Franco arcilloso y profundo.**

El clima mediterráneo templado tiene una estación seca de 4 a 5 meses con inviernos fríos y moderadamente lluviosos y aproximadamente 600 mm de precipitación al año.

Dirección: **Camino a Palmira Km 3,7 s/n Talca.**



SANTIAGO



OCEANO PACIFICO

COSTA
Suelo Franco
Granítico y
arcilloso.

VALLE
Suelo Franco
Arcilloso.

PRECORDILLERA
Suelo Franco Arcilloso.



● LA ORIENTAL

● TALCA

CORDILLERA DE LOS ANDES



DOMAINE
ORIENTAL



NUESTRO ENÓLOGO

Felipe Ortiz

Ingeniero Agrónomo Enólogo, colegiado en la prestigiosa asociación de ingenieros agrónomos enólogos de Chile (ANIAE).

Felipe ha desarrollado su carrera en Francia, USA, Australia y Chile, sostiene que el Valle del Maule tiene una variedad de características que aseguran :

"Vinos blancos con mucho frescor y rastros minerales, en especial nuestro Sauvignon Blanc. Vinos tintos como el Merlot y el Cabernet Sauvignon con ciclos de corta maduración, que entregan un óptimo equilibrio entre el alcohol y la acidez.

Y finalmente, un agradable y suave Carmenere, que por ser un difícil y exigente varietal, dificulta su maduración en otros valles."



FELIPE ORTIZ

NUESTROS VINOS





DOMAINE
ORIENTAL

ENSAMBLAJE

50% Cabernet Sauvignon
20% Carmenere
20% Malbec
10% Cabernet Franc



DOMAINE ORIENTAL

ICONO

Notas de Cata: De color rojo intenso y brillante con reflejos violaceos. En nariz, se aprecia fruta roja fresca tal como cerezas, ciruelas, refinadas notas mentoladas y un interesante fondo floral. Producto de su envejecimiento en barricas de roble frances, resalta un delicado tostado. En boca, sus taninos son estructurados y elegantes, de grata concentración y un persistente final.

Maridaje: Recomendamos servir con una amplia gama de carnes como vacuno, cordero y cerdo, en general carnes que posean una grasitud mayor para contener sus taninos y concentración.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 12 a 15 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) and 18°C (64.4°F)



DOMAINE
ORIENTAL



ENSAMBLAJE

50% Cabernet Sauvignon

50% Carmenere

DOMAINE
ORIENTAL

SUPER PREMIUM

Notas de Cata: De un intenso y definido color rojo violáceo. Aromas a fruta madura tal como mora, grosella negra, como también suaves notas a pimienta negra. Presenta un elegante tostado producto de su guarda en barricas. En boca se muestra estructurado, de grata intensidad y persistente final.

Maridaje: Se recomienda servir con una amplia gama de carnes tales como res, avestruz y jabalí. Comidas especiadas suaves y quesos maduros presentan grato maridaje.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 10-12 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) and 18°C (64.4°F)



DOMAINE
ORIENTAL

ENSAMBLAJE

40% Cabernet Sauvignon

30% Carmenere

20% Malbec

10% Cabernet Franc



DOMAINE
ORIENTAL

P R E M I U M

Notas de Cata: Rojo intenso y definido, de bordes púrpura. Elegantes y variados aromas, entre ellos fruta fresca tal como cerezas, ciruelas, finas especias recordado pimienta negra y sutiles notas florales. En boca presenta estructura media, amables taninos, de agradable tostado producto de su guarda y un elegante final.

Maridaje: Este ensamblaje de cuatro cepas puede acompañarse de distintos tipos de carne rojas y blancas magras. Excelente compañero para estofados y pastas. Quesos mantecosos y maduros son un gran acompañamiento.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 10-12 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) to 18°C (64.4°F)



DOMAINE
ORIENTAL

GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon

Carmenere

Malbec

Sauvignon Blanc

Chardonnay





DOMAINE
ORIENTAL

RESERVA

Cabernet Sauvignon

Carmenere

Merlot

Sauvignon Blanc

Chardonnay





DOMAINE
ORIENTAL



CLASSIC

Cabernet Sauvignon

Carmeneré

Merlot

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Rosé



DOMAINE ORIENTAL

D.O. MAULE VALLEY
PREMIUM WINE
CHILE

DONOSO *Group*
CHILE

OFICINAS COMERCIALES

Manuel Montt 211 . Providencia . Santiago, Chile.

Tel : (056-2) 2 235 7373

BODEGA

Fundo La Oriental s/n.

Camino a Palmira km 3.5 . Talca, Chile.

P.O. Box: 864 Talca – Chile

Tel : (056-71) 2 341 400

info@donosogroup.com