



## DE MARTINO ARMIDA

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2011

Armida é a mais alta expressão da variedade emblemática do país, a Carménère. Este vinho resume todo o caminho percorrido desde 1996, quando produzimos o primeiro Carménère do Chile. Este vinho é produzido 100% com a uva Carménère do nosso vinhedo Alto de Piedras, são 4200 plantas por hectare plantadas em 1992.

**VARIEDADES:** 100% Carménère

### VINIFICAÇÃO

A colheita de 2010 foi muito seca e bastante quente, com um verão bastante quente possibilitando um bom amadurecimento da uva evitando as notas herbáceas comum a este varietal. O Solo deste vinhedo é composto por argila e areia com pedras arredondadas nas camadas mais profundas. Depois do termino da vinificação, 30% do vinho estagia por 26 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso e os outros 70% em barricas antigas.

### AMADURECIMENTO

30% do vinho amadurece 26 meses em barricas novas e 70% 26 meses em barricas usadas.

### NOTAS DE PROVA

Armida 2010 possui cor com rubi com muita intensidade, quase negro. No nariz os aromas são intensos e profundos com a madeira bem casada, apresenta notas de cassis, frutas negras, cereja negra sendo muito complexo e fresco. Em boca tem bom corpo com grande volume com notas de cereja e licor. Um vinho muito fino com uma acidez bem marcada, refrescante e com grande e amplo final.

### HARMONIZAÇÃO

Vinho com ótima estrutura, combina com ragú bolonhesa, de pato ou cogumelos. Carnes grelhadas ou cozidas também formam uma caminho sem erro.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml



### DESCRIÇÃO DA LINHA

Cellar Collection

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família De Martino no Chile começa em 1934, quando o patriarca Pietro De Martino imigrou da Itália e se fixou no Vale do Maipo com o sonho de produzir vinhos de qualidade a partir dos solos pedregosos e clima mediterrâneo da região. Ao longo das últimas décadas, De Martino se tornou uma das mais importantes vinícolas do Chile, sendo a primeira a colocar no mercado e exportar um varietal de Carménère, e trabalhando nada menos que 347 diferentes vinhedos, de Itata, no extremo sul do país, até Elquí, na entrada do Atacama, e dos sopés dos Andes até a costa do Pacífico. Em 2011, uma decisão em conjunto do enólogo Marcelo Retamal, com a nova geração da família, composta por Marco Antonio De Martino e seu irmão Sebastián, aboliu o uso de barricas de carvalho novas, priorizando o uso de barricas usadas, foudres (tonéis grandes de madeira de 2.500 e 5.000 litros) e tanques de concreto, materiais que interferem menos na expressão da fruta. Uma decisão de risco, pois o mercado na época valorizava a forte presença do carvalho no vinho, e ao mesmo tempo de confiança e visão, uma vez que confiaram na expressão e identidade dos diferentes terroirs chilenos, que ditam a regra hoje.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**DMT03100**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**7804395002730**

CAIXA  
**x 750 ml**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**17804395002737**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)