



## DE MARTINO CUVÉE

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

SUBREGIÃO ISLA DE MAIPO

**TINTO | SAFRA 2020**

O inverno de 209 foi seco, com precipitação de apenas 56 mm, tornando-se um dos recordes mais baixos da história da região. A primavera chegou em temperaturas mínimas baixas e máximas dentro da média da região. Não foram registradas geadas o que seriam prejudiciais às brotações. As condições de floração e frutificação foram boas, o que permitiu ter um bom número de bagos por cacho. Ainda assim, para permitir um bom desenvolvimento da planta foi necessário irrigação durante a primavera. O verão apresentou temperaturas altas, com uma média máxima de 30,9 °C e 30,1 °C em janeiro e fevereiro respectivamente. Isso fez com que a maturação fosse antecipada face aos anos normais e que no momento da colheita foi decisivo para manter a acidez.

**VARIEDADES:** Cabernet Sauvignon 88%, Malbec 9%, Petit Verdot 3%

### VINIFICAÇÃO

As uvas de Cabernet Sauvignon foram colhidas manualmente no dia 2 de março, as de Malbec no dia 19 de março e as de Petit Verdot no dia 11 de março. Todas foram colocadas em caixas que suportam até 10kg de uva, as quais foram estritamente selecionadas na bodega e logo desengaçadas cuidadosamente. Previamente à fermentação foi realizada uma maceração a frio por 8 dias. Na busca por uma identidade definida, as fermentações ocorreram espontaneamente a temperaturas de 22 °C e 24 °C. O tempo total de maceração foi de 86 dias.

### AMADURECIMENTO

O vinho foi posteriormente trasfegado a barricas neutras, onde permaneceu por 4 meses, logo foi trasfegada novamente a foudres de 2.500 litros por um período adicional de guarda de 14 meses. Com a finalidade de maximizar a expressão, o vinho não foi clarificado nem tampouco filtrado antes do engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Nesta safra Cuvée apresenta notas complexas de cassis e frutas vermelhas, combinando com notas minerais e de grafite, pedra molhada evoluindo para notas de violeta e tabaco. O vinho mostra grande complexidade e sucessivas camadas aromáticas. De corpo médio, com uma acidez fresca e tensão marcada no paladar, o vinho apresenta uma verticalidade muito clara, onde os taninos se integram com muita elegância e em perfeita harmonia com a intensidade da fruta. O final é longo e persistente.

### HARMONIZAÇÃO

Complexo, elegante, estruturado e macio, esse vinho harmoniza muito bem com uma diversidade de pratos, como carnes assadas, como cordeiro; cortes grelhados de carne vermelha; prime rib suíno, magret de pato grelhado e pato assado.

### VINHO

Cuvée é o grande vinho da De Martino, proveniente do emblemático vinhedo Santa Inés em Isla de Maipo. Produzido em pequenas quantidades e somente em safras ótimas, o vinho reflete o estilo da casa em sua máxima expressão.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750ml



### DESCRIÇÃO DA LINHA

Grand Vin

### 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 Elqui, 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  
**DMT03300**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**NÃO TEM**

CAIXA  
**x 750ml**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**NÃO TEM**



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)