



DE MARTINO ESTATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2021

VARIEDADES: 100% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

A Cabernet Sauvignon está plantada em pé-franco nos solos aluviais nas margens do rio Maipo. As uvas são separadas dos engaços e a fermentação alcoólica arranca de forma espontânea em inox. Após a fermentação malolática o vinho estagia entre sete e nove meses em barricas francesas usadas e cubas de cimento, para melhor integração.

AMADURECIMENTO

O vinho permanece em barricas francesas usadas e cubas de cimento por um período de 7 a 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual púrpura com mediana concentração, tem aromas típicos da Cabernet, com frutas negras maduras (cereja, licor de cassis e groselha), com leve mentolado e toffee. Na boca mostra a personalidade da variedade, com taninos e acidez que dão a sensação de firmeza ao conjunto.

HARMONIZAÇÃO

Funciona bem como aperitivo e para começar a refeição com uma tábua de queijos e embutidos. Um tinto descontraído para servir com tapas variadas, pizza ou hambúrguer. O tradicional filet com fritas encontra boa parceria neste tinto.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

Na linha Estate, as uvas utilizadas são todas de vinhedos próprios, vindas das regiões clássicas para cada varietal. Aqui a tradição e conhecimento acumulado desde 1934 fazem a diferença da vinícola. Os vinhos são francos e frescos, traduzindo a melhor expressão de cada terroir.

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
DMT00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395002488

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395002482



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