



## DE MARTINO ESTATE RESERVA CARMENERE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2021

**VARIEDADES:** 100% CARMENERE

### VINIFICAÇÃO

A Carmeneré 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. O vinho estagia 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 9 meses.

### NOTAS DE PROVA

Visual púrpura com tons violáceos, traz boa concentração de frutas negras e vermelhas maduras no nariz, junto com chocolate e pimenta vermelha. Na boca tem boa estrutura com taninos redondos e bem polidos. A acidez equilibra dá fluidez 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% | 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  
DMT00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
7804395018267

CAIXA  
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
17804395018264



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)