



DE MARTINO GRAN RESERVA ORGANIC CABERNET SAUVIGNON



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2022

Vinhos puros e fáceis de beber, são as características desses vinhos, que fielmente refletem os vinhedos da Isla de Maipo.

VARIEDADES: 100% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

Após a seleção nos vinhedos, as uvas são desengaçadas, selecionadas e levemente amassadas, antes de serem transferidas para tanques de aço inox. O mosto segue um período de maceração a frio, antes de que comece fermentação alcoólica, de forma espontânea, com fermentos nativos. Após dez dias de maceração pós fermentativa, metade do vinho segue para barricas usadas de carvalho francês, onde passam os próximos 6 meses, enquanto o restante é amadurecido nos tanques de aço inox.

AMADURECIMENTO

6 meses, sendo metade em tanques de aço inox e metade em barricas de carvalho francês usadas.

NOTAS DE PROVA

O vinho mostra uma cor rubi viva com reflexos violetas. Os aromas frescos e maduros de cassis são complementados por uma nota floral de violeta. No paladar, tem corpo médio e textura macia, com uma fruta marcada e balanceada pela acidez fresca e os taninos maduros, levando a um final longo.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas como bife de tiras e chuleta acompanhados de pimentão grelhado, cogumelos assados e ervas, são uma ótima combinação.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

ORGANIC

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
DMT03400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
06x 750ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



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)