



## DE MARTINO GRAN RESERVA ORGANIC CARMENERE



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% CARMENÈRE

### 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

De uma cor púrpura profundo. Os aromas frescos e maduros de amoras e pimenta preta são completados por especiarias doces e uma nota de violeta. No paladar, tem corpo médio e textura aveludada, com a fruta muito bem balanceada pela acidez fresca e pelos taninos macios. Final longo.

### HARMONIZAÇÃO

Um belo hambúrguer acompanhado de batatas fritas e salada, ou um prato de costeletas de cordeiro são ótimas pedidas.

### 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  
**DMT03500**

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](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)