



DE MARTINO LA AGUADA OLD VINE

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAULE

TINTO | SAFRA 2010

As uvas deste vinho são provenientes de um vinhedo de 4,5 hectares plantado em 1955 e esta localizado na Cordilheira da Costa no Vale do Maule.

VARIEDADES: 85% Carignan e 15% outras variedades

VINIFICAÇÃO

2012 foi uma ano climaticamente moderado em Secano Molino, com um verão quente e outono fresco. Depois de pronto o vinho amadurece por 24 meses em barricas de carvalho francês antigos.

AMADURECIMENTO

Estagiou por 24 meses em barricas francesas usadas.

NOTAS DE PROVA

La Aguada 2010 é um vinho maduro e ao mesmo tempo fresco, com uma acidez que aporta equilíbrio a fruta madura. Possui um paladar amplo maduro e profundo. A rusticidade e a acidez da Carignan se voltam a elegância e ao frescor.

HARMONIZAÇÃO

O estilo elegante com toques terrosos deste vinho tem como harmonização ideal pratos a base de cogumelos ou carnes cozidas .

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml



DESCRIÇÃO DA LINHA

Cellar Collection

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
DMT03000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395003119

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804395004342

WINE 
BRANDS

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)