



DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2020

O vinhedo plantado no ano 2000 em pé franco é conduzido em espaldeira com poda em Guyot duplo. Aqui a agricultura tem manejo sustentável e técnicas de vinificação tradicionais, vinho que apresenta grande pureza, respeito ao de lugar e equilíbrio.

VARIETADES: 100% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

A Cabernet Sauvignon foi selecionada de parcelas de solo aluvial no Vale do Maipo, plantadas entre 1992 e 1998. Rendimento médio de 1,5 kg de uva por planta e colheita manual. As uvas fermentam em tanque de aço inox, com leveduras indígenas. Após a fermentação malolática o vinho estagia por 12 meses em barricas francesas usadas.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual violáceo brilhante, traz boa complexidade no nariz, como amoras, cassis, violeta, grafite e terra. A estrutura mediana mostra boa firmeza pela combinação de taninos e acidez firmes, com algum vigor. Junto com o longo final indica que há potencial para evoluir por até uma década.

HARMONIZAÇÃO

A boa estrutura deste tinto pede por alguma proteína na mesa, seja em um ragu bolonhesa, de pato ou cogumelos. Carnes grelhadas ou cozidas não muito condimentadas também formam um caminho sem erro.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Legado é resultado de uma seleção de parcelas de vinhedos de De Martino, onde os rendimentos de uva por planta são controlados e expressam seu lugar de origem. Nesta linha é possível viajar por diversos vales do Chile e perceber as múltiplas expressões de cada varietal.

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
DMT00800

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)